

Menus

Mars 2025



Produit sous label de qualité « bio »



Produit sous autre label de qualité
(Label rouge, AOP, AOC, HVE, IGP, Pêche durable, Produit fermier ...)



Menu végétarien



Viande française



Produit local

VAE : veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

PAE : porc à l'équilibre



	Du 3 au 7	Du 10 au 14	Du 17 au 21	Du 24 au 28
LUNDI	Œuf dur Mayonnaise Blanc de poulet sauce normande Fusilli Gouda Pomme locale	Crêpes fromage Rôti de dinde sauce diable Lentilles Carottes Compote pomme fraise	Taboulé Poisson du jour sauce citron Carottes Vichy Comté Pomme	Betterave mimosa Paupiette de volaille sauce forestière Duo de haricots Compote pomme cassis
MARDI	Salade de maïs Quiche aux légumes Fromage blanc Biscuit	Duo céleri /carotte Fallafels sauce Kefta Poêlée Paysanne Yaourt myrtille	Salade de lentilles Omelette Poêlée printanière Yaourt fraise	Rillettes de porc Paëlla poulet Gouda Poires
JEUDI	Carotte vinaigrette Cassoulet Smoothie banane framboise miel	Salade Océane Rôti de bœuf sauce échalotte Pommes dauphine Crumble aux pommes	Macédoine de légumes Couscous merguez Semoule Verre de lait Rose des sables	Concombre Alpin Bolognaise végétale Spaghettis Glace vanille-fraise
VENDREDI	Velouté de légumes Poisson du jour beurre Nantais Epinards pommes de terre Meule de Besac Poire	Velouté de carottes Croque-Monsieur Salade verte Yaourt brebis fraise	Velouté de légumes verts Poulet yassa Riz Tomme Normande Banane	Salade fromagère Porc (PAE) sauce automnale Brocolis Brownie crème Anglaise

Finir son assiette
c'est
ne pas gaspiller !



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.