

# MENU

Semaine du **Lundi 03 mars** au **vendredi 07 mars 2025**

Date initiale (menu):

05-mai

Premier service (titre):

lundi 3 septembre

Dernier service (titre):

vendredi 7 septembre 2012

N° établissement scolaire:

Cafétéria:

36

(56,5)

## Lundi


Friand à la viande



 Boeuf 
Carottes 

Tomme Noire

Fruit de saison

## Mardi

 Betteraves rouges  
vinaigrette

 Rôti dinde au jus 
Haricots verts Camembert à la  
coupeMuffin pépites  
chocolat

## Mercredi

Salade coleslaw

Escalope viennoise

  
Boulgour

Vache Picon

Fruit de saison

## Jeudi



Œuf mayonnaise


Pizza fromage



Salade verte

Fromage blanc

Crème chocolat

## Vendredi

 Carottes râpées  
vinaigrette

 Poisson pané 
 Coquillettes

Petit moulé

Mousse citron



Cuisiné par nos chefs



Origine France



Menu végétarien



Agriculture biologique



Pêche responsable

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.  
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »