

## MENU DU 24 MARS AU 04 AVRIL 2025

Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
<p><b>TORTELLINIS RICOTTA</b>  <b>EPINARDS</b>  <b>SALADE</b>  <b>FROMAGE BIO</b>  <b>FRUIT DE SAISON</b></p>	<p><b>SURIMI SAUCE COCKTAIL</b>  <b>SAUCISSES GRILLEES</b>  <b>LENTILLES BIO</b>  <b>PAYSANNES</b>  <b>POMMES VAPEUR</b>  <b>FROMAGE BLANC AUX</b>  <b>FRUITS ROUGES</b></p>	<p><b>TARTE AUX FROMAGES</b>  <b>NUGGETS DE VOLAILLE</b>  <b>HARICOTS VERTS A L'AIL</b>  <b>POMMES PERSILLEES</b>  <b>FRUIT DE SAISON</b></p>	<p><b>SOUPE TOMATE</b>  <b>VERMICELLE</b>  <b>COLIN SAUCE BEURRE</b>  <b>BLANC</b>  <b>BOULGHOUR BIO AUX</b>  <b>CHAMPIGNONS</b>  <b>ECLAIR AU CHOCOLAT</b></p>
Lundi 31 Mars	Mardi 1 <sup>ER</sup> Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
<p><b>SALADE DE TOMATE A LA</b>  <b>CIBOULETTE</b>  <b>KEFTA A LA MAROCAINE</b>  <b>SEMOULE BIO AUX</b>  <b>POIVRONS</b>  <b>FRUIT</b></p>	<p><b>COLESLAW</b>  <b>BURGER DE VEAU</b>  <b>SAUCE POIVRES</b>  <b>POMMES SAUTEES</b>  <b>PETITS POIS</b>  <b>ENTREMET VANILLE</b></p>	<p><b>LASAGNE BOLOGNAISES</b>  <b>SALADE</b>  <b>FROMAGE BIO</b>  <b>FRUIT DE SAISON</b></p>	<p><b>PIZZA</b>  <b>POISSON BLANC A</b>  <b>L'ARMORICAINE</b>  <b>EPINARDS BIO BECHAMEL</b>  <b>POMMES VAPEUR</b>  <b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b></p>

**LEGENDE :**    ■ Produit Bio    ■ Produit issu de l'agriculture locale