






































MENUS SCOLAIRES ET CENTRES

du Lundi 31 Mars au Dimanche 6 Avril 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		centres de loisirs		
Salade de pâtes végé   Œuf dur  Chou fleur + béchamel  Riz  au lait    Pomme	Friand hot dog Feuilleté au fromage  Escalope de dinde à la crème   Carottes au beurre   Carottes + semoule   Six de Savoie  Kiwi	 Radis / beurre  Sauté de porc Colombo   Riz  aux petits légumes Crème dessert caramel  Orange	Menu Italien Minestrone  Canneloni   Salade verte  Pâtes papillons  + Salade verte  Tiramisu fruits rouges	 Bâtonnets de carotte    Pavet de saumon frais   Purée de pomme de terre maison Purée + épinards + béchamel   Tartare  Banane

LEGENDE

VÉGÉ

SANS VIANDE NI POISSON

Formule classique

Formule végétarienne

Plat au choix



FAIT MAISON



PRODUIT LOCAL



VIANDE FRANCAISE



PRODUIT BIO



APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE



PECHE DURABLE



NORME AFNOR



LABEL ROUGE



PRODUIT FRAIS



CIRCUIT COURT

