



## MENU DE LA SEMAINE

Du 24 au 28 mars 2025

|                    | LUNDI 24                     | MARDI 25                     | JEUDI 27<br>VÉGÉTARIEN             | VENDREDI 28                             |
|--------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------------|---|
| ENTRÉE (*)         | Salade coleslaw              | Acras de morue               | Tomates                            | Pâté de campagne                        |
| PLAT PRINCIPAL (*) | Filet de poulet croustillant | Poisson du jour              | Flan de légumes et chèvre          | Rôti de porc                            |
| LÉGUMES (*)        | Coquillettes<br><b>BIO</b>   | Salade verte                 | Riz<br><b>BIO</b>                  | Petits pois carottes                    |
| FROMAGE (*)        | Gouda                        | Emmental<br><b>BIO</b>       | Fromage à tartiner                 | Petits suisses aux fruits<br><b>BIO</b> |
| DESSERT (*)        | Gourdes pommes fraises       | Crêpes sucrées<br><b>BIO</b> | Liégeois au chocolat<br><b>BIO</b> | Ananas                                  |

**Bon appétit**

**HVE** : Haute Valeur Environnementale Produit issu d'une exploitation agricole HVE est le niveau le plus élevé des certifications

**AOC** : Appellation d'Origine qui permet la protection du produit sur le territoire français

**AOP** : Appellation d'Origine Protégée Equivalent européen de l'AOC

**Label Rouge** : Sigle national désignant des produits bénéficiant d'un niveau de qualité supérieur

**BIO** : Issu de l'agriculture biologique

**MSC** : certificat pêche durable



Egalim