



MENU DE LA SEMAINE

Du 24 au 28 mars 2025

	LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27 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 BIO	Salade verte	Riz BIO	Petits pois carottes
FROMAGE (*)	Gouda	Emmental BIO	Fromage à tartiner	Petits suisses aux fruits BIO
DESSERT (*)	Gourdes pommes fraises	Crêpes sucrées BIO	Liégeois au chocolat BIO	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