



# MENU 24 au 28 mars 2025

Niveau d'hygiène






TRÈS SATISFAISANT


## lundi

 betteraves râpées  
escalope de dinde forestières  
 céréales gourmandes  
fruit  
**Goûter:** pain/confiture/lait





## Mardi

taboulé de la mer  
poisson du jour  
carottes vichy   
 yaourt sucré   
**Goûter:** pain au lait/compote/lait







## Mercredi

feuilleté fromage  
steak de veau  
 gratin chou-fleur  
yaourt aux fruits mixés  
**Goûter:** madeleine/fruit/lait

## Jeudi

 potage d'hiver  
 saucisse grillée  
 lentilles  
yaourt vanille   
**Goûter:** pain/chocolat/fruit

## Vendredi

 concombre/œuf   
 spaghetti végétarienne  
salade   
 fromage blanc   
**Goûter:** gâteau au yaourt/fruit

Nos menus sont susceptibles de contenir de 0 à 16 allergènes, la liste est affichée au restaurant

Le restaurant se réserve le droit de modifier les menus au dernier moment en cas d'imprévu



menu végétarien



Produit bio



produits locaux