







































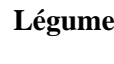



MENUS DU 3 AU 28 MARS 2025

LUNDI 3	LUNDI 10	LUNDI 17	LUNDI 24	
 Céleri aux pommes   Hachis parmentier   Petit suisse fruité	 Salade de lentille de Piolenc  Crousti fromage  Courgettes en persillade  Salade de fruits	 Velouté de légumes de saison   Joue de porc confite  Blé  Fruit de saison	 Macédoine à la mayonnaise   Brochette de dinde au curry  Duo de chou fleur et brocoli  Mousse au chocolat	 Viande (protéines) 
MARDI 4	MARDI 11	MARDI 18	MARDI 25	
 Toast au chèvre et miel de Piolenc  Filet de colin au basilic  Haricots plats  Fruit de saison	 Betteraves rouges en salade   Saucisse de Toulouse  Petits pois à la Française  Crème à la vanille	 Concombres à la crème   Tomate farcie  Riz  Yaourt fruité	 Blanquette de la mer  Semoule  Fromage à la coupe  Fruit de saison	 Poisson (protéines)  Féculents 
JEUDI 6	JEUDI 13 (repas Anglais)	JEUDI 20	JEUDI 27	
 Velouté de potimarron   Escalope de porc  Ratatouille  Gaufre	 Coleslaw    Fish and chips  Lemon drizzle cake	 Rillettes de thon  Œufs durs  Gratin d'épinards  Pâtisserie	 Salade verte   Rôti de porc à la moutarde  Pommes de terre grenailles rôties  Pâtisserie	 Produits laitiers  Fruits 
VENDREDI 7	VENDREDI 14	VENDREDI 21	VENDREDI 28	
 Salade verte, carottes et maïs   Poulet rôti  Frites  Fromage blanc	 Pois chiches au chorizo   Sauté de bœuf  Poêlée Lyonnaise  Yaourt au sucre	 Salade verte   Chili con carné  Compote de fruit	 Terrine de campagne  Omelette basquaise  Haricots verts  Liégeois à la vanille	 Légumes Les repas sont cuisinés maison 

MENUS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS

Les viandes servies aux enfants sont prioritairement françaises ou de l'union européenne