



# MENUS Semaine 13

## LUNDI 24 MARS 2025

Samoussa de légumes sauce aigre douce (1-6-10)  
Carbonade de bœuf (1)  
Haricots verts *BIO* (7)  
Fromage (7)  
Riz au lait *BIO* (1-7)

## MARDI 25 MARS 2025

Rillettes de thon (4-7)  
Jambon sauce à l'ananas (1-7)  
Lentilles *BIO* cuisinées (1-3-7-9)  
\*Fruit de saison *BIO*

## MERCREDI 26 MARS 2025

Œuf dur *BIO* mayonnaise (3-7-10)  
Poulet rôti aux herbes (1)  
Pommes de terre rôties au paprika (1)  
Clafoutis aux fruits (1-3-7)

## JEUDI 27 MARS 2025

Betterave *BIO* sauce bulgare (1-7-10)  
Paëlla (1)  
Gâteau de carottes (1-3-8)

## VENDREDI 28 MARS 2025

Feuilleté au fromage (1-3-7)  
Filet de poisson *MSC* meunière (1-2-3-4-7-8-9-10-11-14)  
Epinards à la crème et semoule *BIO* (1-7)  
Compote de pommes *BIO* et cake (1-3-7)



Allergènes : 1) Gluten 2) Crustacés 3) Œufs 4) Poissons 5) Arachides 6) Soja 7) Lait 8) Fruits à coques  
9) Céleri 10) Moutardes 11) Sésames 12) Sulfités 13) Lupins 14) Mollusques

BBC : Bleu Blanc Coeur  
LR : Label Rouge  
MSC : Pêche Durable  
HVE: Haute Valeur Environnementale



\*renvoie à des fruits, légumes,  
produits laitiers subventionnés par  
l'aide de l'Union  
Européenne à destination des écoles.

Ces menus sont susceptibles  
d'être modifiés si des problèmes  
d'approvisionnement l'exigent.