



## MENU DU 24 AU 28 MARS 2025

		<b>PRÉPARÉ SUR PLACE</b>	<b>BIO</b>	<b>LOCAL</b>	<b>DE SAISON</b>
<b>LUNDI 24/03</b>	Tomate mozzarella	X			
	Poisson meunière	X			
	Riz	X			
	Fourme de Montbrison - Camembert	X			
	Banane	X			X
<b>MARDI 25/03</b>	Salade verte et ses accompagnements	X			
	Lasagnes aux champignons	X			
	Yaourt nature				
	Compote – salade de fruits				
<b>MERCREDI 26/03</b>					
<b>JEUDI 27/03</b>	Asperge – haricots verts – œuf dur	X			
	Omelette au fromage	X	X		
	Pâtes au beurre	X	X		
	Choix de fromage	X		X	
	Mousse chocolat -Viennois vanille ou chocolat				
<b>VENDREDI 28/03</b>	Salade de pommes de terre	X			
	Boulettes de bœuf	X			
	Ratatouille	X			
	Yaourt au choix	X	X	X	
	Poire - kiwi	X			X

**LÉGUMES ET FRUITS FÉCULENTS VIANDE POISSON ET ŒUF PRODUITS LAITIERS PRODUITS SUCRÉS**

Ces menus sont établis suivant le plan alimentaire diététique.

Ils peuvent être modifiés en raison d'éventuels problèmes d'approvisionnement.

La Principale adjointe : Céline PIERRET

La gestionnaire : Séverine BEYSSAC