

## DÉCOUVRIR POUR MIEUX GRANDIR!

Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

## Menu 109 du 10/03 AU 14/03

Lundi 10/03/2025	Mardi 11/03/2025	Mercredi 12/03/2025	Jeudi 13/03/2025	Vendredi 14/03/2025
		ENTRÉES —		
Taboulé <i>Gluten</i>	Salade de mâche et betterave Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Soupe de courgettes au fromage fondu La vache qui rit Lait	Coleslaw rouge Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites	Oeuf dur sauce cocktail Oeufs, Moutarde, Sulfites
		PLATS —		
Omelette nature Oeufs	Poulet rôti et jus aux herbes Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Penne sauce légumes, pois cassés et graines de courge Gluten	Jambon de dinde Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Hoki PMD sauce citron Céleri, Poissons, Gluten, Lait
		GARNITURES —		
Haricots verts persillés Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Blé sauce tomate <i>Gluten</i>		Purée de panais <i>Lait</i>	Riz créole Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
		PRODUITS LAITIERS		
Petit fromage blanc aux fruits <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>	Yaourt nature <i>Lait</i>	Fromage fondu Vache qui rit <i>Lait</i>
		DESSERTS —		
<b>Fruit</b> Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Crème dessert chocolat <i>Lait</i> , <i>Soja</i>	<b>Fruit</b> Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Barre bretonne Oeufs, Gluten	<b>Fruit</b> Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.