

# MENUS DU 17 AU 21 MARS 2025

## LUNDI

Salade de pommes de terre



Classique : Sauté de bœuf aux oignons



Végétarien : Œufs durs béchamel

Carottes fraîches BIO persillées



Mimolette

Compote pomme/framboise

## MARDI

Salade iceberg

Classique : Calamars à la romaine

Végétarien : Pané de blé fromage et épinards

Lentilles au jus



Yaourt nature BIO

Pomme au four du chef



## JEUDI

Salade de pâtes BIO



Classique : Chipolatas au jus

Végétarien : Quenelles sauce blanche

Poireaux frais et pommes de terre béchamel



Fromage fondu « le carré »

Flan vanille

## VENDREDI

Velouté de légumes du chef



Pois chiches et légumes couscous



Semoule BIO



Bûchette mélangée (lait de vache et de chèvre)

Fruit de saison