

Mars 2025

Lundi 10		Mardi 11		Jeudi 13		Vendredi 14	
Betterave rouge	9	Carotte râpée	9	Avocat macédoine	6	Salade de pâte	1,3,9
Boulogour aux lentilles corail		Blanquette de veau		Poisson	4	Escalope de dinde panée	3
Fromage	6	Riz		Gratin brocolis	6	petit pois	
Fruit au sirop		Fromage	6	Fromage	6	Yaourt nature sucré	6
		Mousse framboise	6	Tarte aux pommes	1	Fruit	6
Lundi 17		Mardi 18		Jeudi 20		Vendredi 21	
Radis beurre	6	Quiche lorraine	1,3,6	Champignon à la grecque	12	Normandie	
Far normand salé	6	Côte de porc		Tagliatelle de saumon	1,4,6	Salade normande	6,9
Yaourt aromatisé	6	Haricot vert		Fromage	6	Cocotte de poulet au cidre	12
Pomme à la confiture		Fromage	6	Fruit		Pâte	1
		Fruit				Fromage normand	6
						Tarte aux noix et confiture de lait	6,7

La responsable de la cantine se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

Toutes les viandes sont nées, élevées et abattues en France.

Tous nos plats sont cuisinés et transformés sur place, les fruits et légumes frais sont privilégiés.

Code	Allergènes	Code	Allergènes
1	Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)	8	Céleri
2	Crustacés	9	Moutarde
3	Œufs	10	Graines de sésame
4	Poisson	11	Arachides
5	Soja	12	Anhydride sulfureux et sulfites
6	Lait	13	Lupin
7	Fruits à coques	14	Mollusques