

Menu du 24 mars au 28 mars 2025

Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Mercredi 26 mars	Jeuudi 27 mars	Vendredi 28 mars 
<p>Salami</p> <p>Thon mayonnaise </p> <p>Dos de colin au citron</p> <p> Riz  brocolis </p> <p>Fromage croq lait </p> <p>Fruit frais</p>	<p>Céleri  </p> <p>Jambon blanc </p> <p>Jambon de dinde </p> <p>Gratin dauphinois  </p> <p>Saint nectaire  </p> <p>Fruit au sirop</p>	<p>Salade fromagère</p> <p>Steak de boeuf </p> <p>Haricots verts </p> <p>Tarte aux pommes maison</p>	<p>Salade de carottes au cumin  </p> <p>Tajine au poulet</p> <p>Semoule </p> <p>Fromage blanc  au sirop d'érable</p>	<p>Salade de quinoa</p> <p>Pizza aux fromages</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt au soja aromatisé</p>
Pain	Pain  	Pain  	Pain  	Pain  
Gouter	Goûter	Goûter	Goûter	Gouter
Madeleines  lait	Pain   vache qui rit	Fruit frais biscuits	Pain beurre  chocolat chaud	Brownie maison



Bonjour ! Le Saint-Nectaire AOP, **fromage crémeux d'Auvergne**. Une pâte onctueuse, un léger goût de noisette... Après avoir obtenu son Appellation d'origine contrôlée en 1964, le fromage Saint-Nectaire est classé Appellation d'origine protégée en 1996.

**COMPRENDRE
LE MENU
DES ENFANTS**

 Fruits et crudités

 Viandes, poissons, œufs

 Légumes verts, fruits cuits

 Entrée / plat protidique

 Féculents et céréaliers

 Produits laitiers



Origine Normandie



Pêche durable



Sans porc



Agriculture biologique



Label rouge



AOC



Végétarien



Malaunay