

































# Menu du 24 mars au 28 mars 2025

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



**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