















Mars

## MENU DU 17 Mars au 22 Mars 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte et macédoine (11)	Soupe alphabet au bouillon 	Salade de fenouils et pommes 	Soupe pommes de terre et épinards 
Sauté de porc au caramel  	Sauté de veau thym, miel, Champignons  	Tajine de légumes (carottes, courgettes, pois chiches et fruits secs) 	Tortis (6) à la bolognaise (UE) + emmental rapé 
Riz	Haricots verts Pommes de terre sautées 	Semoule (6) 	
Gouda (8)		Fromage (8)	
Banane	Yaourt aromatisé à la framboise  (8)	Beignet au chocolat	Compote pomme-passion

Les légumes de saison proviennent de la Ferme de Daignac. Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons.



Produits issus de l'agriculture



Contient des produits Régionaux



Pêche durable MSC



AOP /AOC/IGP/STG/Label rouge



HVE (Haute Valeur Environnementale)

Allergènes pouvant se trouver dans la composition des plats :

1. Anhydride sulfureux (E220)
2. Arachides
3. Céleri
4. Crustacés
5. Mollusque
6. Gluten
7. Graine de sésame
8. Lait
9. Lupin
10. Fruits à coque
11. Moutarde
12. Oeufs
13. Poissons
14. Soja