

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	31 mars 2025	1 avril 2025	2 avril 2025	3 avril 2025	4 avril 2025
DEJEUNER	Salade de blé au légumes	Coleslaw	Terrine de légumes	Carottes vinaigrette au citron	Salade de lentilles bio
	Filet de hocki sauce colombo	Tajine de haricots blancs aux légumes fondants	Tartiflette au reblochon et lardons / Tartiflette Reblochon dinde	Rôti de veau	Marmite Sarthoise (plat complet poulet, dinde fumée, champignon et choux vert)
	Riz créole	Semoule	Pain	Macaroni semi-complet	Yaourt framboise
	Chou fleur persillé	Pain	Yaourt nature	Pain	Kiwi
	Cantafrais	Rondelé aux noix	Compote de pomme cannelle	St Môret	
	Clémentine	Flan pâtissier		Poire au sirop	
GOUTER	Purée de pomme coing	Pomme	Banane	Yaourt nature dosette de sucre	Purée de pomme
	Pain	Pain	Fromage blanc nature dosette de sucre	Gâteau moelleux à la fraise	Pain
	Beurre doux	Pâte à tartiner en pot		Fromage Fraidou nature	

Les plats proposés au menu sont susceptibles d'être modifiés.



100 % des viandes de bœuf, de porc, de veau et de volaille sont d'origines France. Le bœuf et le porc proviennent de producteur de viandes Normands en agriculture raisonnée.



Produits fait maison cuisinés par nos équipes



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge (Qualité supérieur)



Produits pêchés durablement



Légumerie ANAIIS



Produits achetés en direct



Bleu Blanc Cœur Animaux bien nourris



Plat Végétarien (sans viande ni poisson)