



# LE MENU DE LA SEMAINE



**VENDREDI**  
14/03/2025

**LUNDI**  
10/03/2025

**MARDI**  
11/03/2025



**JEUDI**  
13/03/2025

<p>Carottes bio râpées vinaigrette</p> <p>Céleris bio rémoulade</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Taboulé aux légumes bio</p> <p>Salade de pois chiches bio au cumin</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Roulade de volaille &amp; cornichon</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Salpicao (carotte, pomme, petit pois)</p> <p>Salade de chou blanc &amp; ananas</p> <p>Salade verte bio</p>
<p>Blanquette végétale aux haricots blancs</p> <p>Sauté de bœuf bio sauce paprika</p>	<p><b>Tartiflette végétarienne (plat unique)</b></p> <p>Bio falafels sauce blanche</p>	<p>Bio croque tofu provençal</p> <p>Poisson frais à la marocaine</p>	<p><b>Feijoada végétal (façon chili sin carne)</b></p> <p>Moqueca au poulet bio</p>
<p>Pâtes farfalles bio</p> <p>Julienne de légumes bio</p>	<p>Pommes de terre bio persillées</p> <p>Epinards bio à la crème</p>	<p>Mélange céréales bio</p> <p>Fondue de poireaux bio</p>	<p>Riz jaune bio</p> <p>Haricots verts bio sautés</p>
<p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Cantal</p>	<p>Fromage blanc nature bio + sucre</p> <p>Pont l'évêque</p>	<p>Yaourt aromatisé bio</p> <p>Bûche du Pilat</p>	<p>Petit suisse nature + sucre</p> <p>Edam</p>
<p>Gâteau cake au citron</p> <p>Cookies</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Kiwi bio</p> <p>Salade de fruits frais bio</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Banane bio coulis chocolat</p> <p>Orange bio</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Queijo cottage de manga (fromage blanc bio mangue)</p> <p>Pudim de leite (flan caramel)</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>

## LÉGENDE

- Agriculture Biologique
- Produit local
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Pêche Responsable
- Plat Végétarien
- Viande Française
- Fabriqué à la cuisine centrale