













# Menus du 03 au 07 mars 2025



	Lundi	Mardi gras 	Mercredi	Jeudi 	Vendredi 
Midi	Brocolis en salade 10,12  Filet de colin à l'estragon 1,4,7   Riz bio créole 7  Orange	Carottes rapées 10,12   Spaghetti Bio bolognaise 1,7  Banane	Maïs en salade 10,12  Canard aux olives 1   Purée de carottes et panais Bio 7  Kiwi	Lentilles Bio en salade, échalotes 10,12  Gratin savoyard 7  Salade de fruits frais  	Salade de Pomme de terre 10,12  Colin façon fish&Chips 1,3,4  Blettes soubises 1,7   Pommes
Goûter	Galettes bretonnes 1,3 Petit suisse 7 Banane	Bugnes Maison 1 Fromage blanc Bio 7  Compote	Yaourt nature 7 Gâteau maison 1,3	Semoule au lait Bio 1,7  Compote	Flutes 1  Chocolat Yaourt nature Bio 7
Bébé	Colin poché 4 Purée de haricot vert Semoule 1	 Bœuf poché Polenta Bio Purée de courgette	Canard poché Purée de carotte Purée de P. de terre	Purée de potiron Floraline 1	Colin poché 4 Purée de chou-fleur Semoule 1

## Liste des allergènes



Gluten  
1



Crustacés  
2



Oeufs  
3



Poissons  
4



Arachides  
5



Soja  
6



Lait  
7



Fruits à coque  
8



Céleri  
9



Moutarde  
10



Sésame  
11



Sulfites  
12



Lupins  
13



Mollusques  
14



## Provenance des viandes :

Bœuf /veau : Hautes-Alpes ou France  
 Porc : Hautes-Alpes  
 Agneau : Hautes-Alpes ou France  
 Volaille : France

