














Menus du 10 au 14 mars 2025



	 Lundi	Mardi gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	Toast de tapenade verte ¹	Macédoine de légumes ^{10,12}	Betteraves Bio en salade ^{10,12}	Céleri à la crème ^{7,9,10,12}	 Ebly Bio en salade ^{1,10,12}
	Pommes de terre persillées ⁷	 Veau marengo ^{1,7}	Sauté de porc printanier ¹	Omelette ciboulette ^{1,3,7}	Colin aux céréales ^{1,3,4}
5	 Carottes bio à la crème ⁷	 Polenta Bio ⁷	Flageolets au jus	 Gratin Bio de courgettes ^{1,7}	Purée de patate douce ⁷
	Orange	 Pommes	Ananas	Kiwi	 Poires
8	Galettes bretonnes ^{1,3}	Biscottes ¹	Yaourt nature ⁷	Semoule au lait Bio ^{1,7}	 Flutes ¹
	Petit suisse ⁷	 Fromage blanc Bio ⁷	Gâteau maison ^{1,3}	 Compote	 Chocolat
	Banane	Compote			Yaourt nature Bio ⁷
Bébé	Purée de P. de terre Purée de carotte	 Veau poché Polenta Bio Purée de potiron	Porc poché Purée de haricots verts Semoule ¹	Oeufs durs mixés ³ Floraline ¹ Purée de courgette	Poisson poché ⁴ Purée de patate douce Purée de P. de terre

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

