

Semaine du 3 au 7 mars 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Secteurs grands et moyens					
Repas de 11 heures	Velouté de butternut Sauté de veau ¹ Marengo Pâtes Fromage Pomme	Carottes râpées Filet mignon ² au jus Gratin poireau -pomme de terre Poire	Soupe de vermicelle Pot au feu de boeuf ¹ Yaourt Banane	Betteraves rouges Couscous au Poulet ³ Fromage Pomme	Salade de riz Dos de cabillaud sauce curry Haricots verts Fromage Poire
Goûters	Pain des Fleurs & Miel Yaourt- Fruit	Pain Fromage blanc- Fruit	Pain Fromage à tartiner- Compote	Gâteau maison -Fromage blanc-Fruit	Pain- Yaourt - Salade de fruits
Secteur bébés					
Repas de 11 heures	Haché de veau ¹ Purée de butternut Compote	Filet mignon ² Purée de poireau Compote	Bavette ¹ Purée de carottes Compote	Filet de poulet ³ Purée de navets Compote	Dos de poisson Purée de haricots verts Compote
Goûters	Pain Yaourt- Compote	Pain des fleurs Fromage blanc Compote	Pain Yaourt- Compote	Pain - Fromage blanc - Fruit	Biscuit – Yaourt- Compote

- (1) Viande de bœuf ou de veau élevé et abattu en France
 (2) Viande de porc origine France Lot ou Aveyron
 (3) La volaille, origine France Aveyron ou Gers, élevée et abattue en France

Conformément à la loi Egalim nos repas contiennent au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits biologiques

