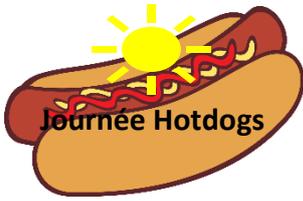


MENU DE LA CANTINE



MARS 2025

<p>Lundi 10</p> <p>Galettes de maïs 🌸 Steak haché Pâtes 🌸 Roulés aux pommes 🌸</p>	<p>Mardi 11</p> <p>Friand Escalope de dinde 🌸 Carottes à la crème 🌸 Yaourt</p>	<p>Jeudi 13</p> <p>Soupe 🌸 Poisson Ebly 🌸 Clémentine</p>	<p>Vendredi 14</p> <p>Crudités 🌸 Chipolatas Lentilles Flognarde aux poires 🌸</p>
<p>Lundi 17</p> <p>Salade de riz 🌸 Tarte au thon 🌸 - Salade de fruits 🌸</p>	<p>Mardi 18</p> <p>Tomates en salade 🌸 Jambon Pommes de terre Gâteau au chocolat 🌸</p>	<p>Jeudi 20 PRINTEMPS</p> <p> Journée Hotdogs</p>	<p>Vendredi 21</p> <p>Roulés au surimi 🌸 Poisson Riz Crème dessert</p>
<p>Lundi 24</p> <p>Taboulé 🌸 Pâtes bolognaises 🌸 - Flan</p>	<p>Mardi 25</p> <p>Salade piémontaise 🌸 Knackys Haricots verts Roses des sables 🌸</p>	<p>Jeudi 27</p> <p>Betteraves en salade Poisson Petits pois Cake aux fruits 🌸</p>	<p>Vendredi 28</p> <p> Journée Croques Monsieur</p>
<p>Lundi 31</p> <p>Salami Cordon bleu Choux fleurs 🌸 Yaourt nature</p>	<p> </p>		



Les menus peuvent être modifiés (conditions climatiques, ruptures de stock, etc...)



Des gâteaux « fait maison » accompagnent parfois les laitages.



Menu végétarien hebdomadaire.



Du fromage est proposé aux enfants à chaque repas.



Plat « fait maison ». 🌸