























2025		Mars				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI		
24	25	26	27	28	PANINI DU MOIS : L'hawaïen façon pizza base tomate jambon mozzarella ananas	
Congé	Congé	Congé	Congé	Congé		
03	04	05	06	07	1-7	
Congé	Congé	Congé	Congé	Congé		
10	11	12	13	14	SANDWICH VEGE DU MOIS : Le normand fromage brie pommes caramélisées noix et crudités	
Penne sauce bolognaise - fromage râpé 	Rôti de dinde sauce champignons haricots verts - pommes duchesses	Sandwich garni	Boulette sauce liégeoise crudités - frites 	Tajine de légumes semoule au curcuma		
1-6-2-4-7	1-6-2-4-7		7-2-6-9-10	1-2-3-4-7		
17	18	19	20	21	SALAD' BAR Des salades composées selon vos goûts avec un choix varié de crudités, de protéines animales ou végétales, vinaigrettes.	
Filet de poulet sauce poivre carottes rôties - pdt 	Chili con carne - riz	Sandwich garni	Paella de poulet - mergez	Curry de lentilles au lait de coco - quinoa 		
1-6-7	9-6-1-2-4-7		6-1-2-4-7	1-2-3-4-7-8	1-6-7	
24	25	26	27	28	RETOUR	
Pâtes (coquillettes) au saumon et épinards 	Vol au vent - riz	Sandwich garni 	Américain - crudités - frites 	Galettes de légumes râpés salade de roquette - pdt rissolées 		
1-2-3-4-6-7-9-10	6-1-2-4-7		3-7	1-2-3-4-7-10		
31	01	1  Céréales contenant du gluten 2  Crustacés 3  Œufs 4  Poisson 5  Arachides / cacahuètes 6  Soja 7  Lait / Lactose 8  Fruits à coque 9  Saisonnalité 10  Moutarde 11  Graines de sésame 12  Sulfites 13  Mollusques 14  Lupin				
1-6-2-4-7						

Sous réserve de modifications suite à une erreur d'approvisionnement. Les menus ne sont pas contractuels.