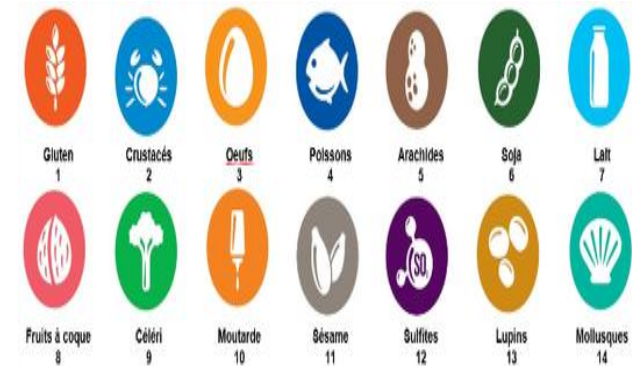


<b>MENUS – Du 24 au 28 Mars 2025</b>				HVE		Allergènes
<b>Lundi</b>	<b>Macédoine de légumes</b>	X				<b>10-3</b>
	<b>Sauté de boeuf</b>	X				<b>6</b>
	<b>Pâtes</b>		X			<b>1</b>
	<b>Yaourt</b>		X			<b>7</b>
	-					
<b>Mardi</b>	<b>Salade de chou</b>	X				<b>10-6</b>
	<b>Poisson pané</b>					<b>4</b>
	<b>Haricots verts</b>					
	<b>Saint Nectaire</b>				X	<b>7</b>
	<b>Salade de fruits</b>					
<b>Jeudi</b>	-					
	<b>Cantaliflette</b>	X				<b>7</b>
	<b>Salade verte</b>					<b>10-6</b>
	<b>Gâteau au yaourt</b>	X				<b>3</b>
	-					
<b>Vendredi</b>	<b>Petit épeautre en salade</b>	X				<b>10-6</b>
	<b>Sauté de poulet</b>	X				<b>6</b>
	<b>Chou-fleur vapeur</b>					
	<b>Yaourt</b>				X	
	<b>Banane</b>					



**Liste des allergènes :**



**FOURNISSEURS :** MAISON JOFFROIS - FROMAGERIE BONAL - GAEC CANTOURNET BERTRAND - SARL Chastaing & Maury – KRILL - PROMO CASH - CANTUEL CHRISTOPHE - GAEC BARDET-PHIALIP - L'ARBRE A PAIN - GAEC DU RETRE - FERME DE LA MAISON ROUGE – REBOUL - LE PAIN DE ST PAUL - PLANTECOSTE LAURE - FERME DE LAMOLEIRIE -



Menus susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement.

Cuisinière municipale : Céline LEDUC