




Semaine 13

du 23 au 27 mars 2025

Primaire Maternelle Cuisine Centrale du S.I de Villers-Bocage

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	
Entrée	Betterave mimosa	Pâté de foie <i>Bleu Blanc Cœur</i>		Salade de tortis Au thon	Carottes râpée <b>BIO</b>	
Plat Principal	Boulette de Blé <i>Façon couscous</i>	Ballotin de dinde		Tempura de colin	Jambon grillé	
Accompagnement	 Semoule et légumes couscous	Pomme de terre rissolée		Carottes vichy <b>BIO</b>	Pennes <b>BIO</b>	
Produit Laitier	Buffet de fromage	Yaourt brassé <b>BIO</b> <i>Ferme des Glycines</i>			Buffet de fromage	Buffet de fromage
Dessert	Chocolat liégeois	Petit Galette pur beurre			île gourmande	Fruit <b>BIO</b>

Ce menu pourra être notifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'impose.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Information sur place,

Viande Française \*, viande origine UE \*\*.