

## *MENU du Chef Mathieu*

*Semaine du 24 au 28 mars 2025*

	<b>ENTRÉE</b>	<b>PLAT PRINCIPAL</b>	<b>DESSERT</b>
<b>LUNDI</b> <i>24/03/2025</i>	Cèleri rémoulade ou Salade gasconne	Saucisse de Toulouse jus corsé ou Merlu en crouste Purée maison / Salsifis gratinés	Yaourt fermier La Buscallière Fruit
<b>MARDI</b> <i>25/03/2025</i>	Boulette thaï sauce tartare	Riz thaï/Dahl de lentilles BIO	Ile flottante Fruit
<b>JEUDI</b> <i>27/03/2025</i>	Wrap végétal ou Salade au 2 fromages	Boulette sauce tomate Spaghetti	Chou chantilly maison Fruit
<b>VENDREDI</b> <i>28/03/2025</i>	Salade verte	Lasagnes de bœuf maison ou Lasagnes au saumon maison Haricots verts BIO	Yaourt BIO aux fruits rouges Fruit