



MENUS

DU 13 AU 17 MARS 2023



lundi 13 mars

Timbale de crabe et avocat
Salade verte/emmental
Duo de carottes/concombres
.....
Sauté de dinde au curry
Filet de poisson sauce hollandaise
.....
Pâtes au gruyère
Poêlée de champignons frais
.....
Fromage
.....
Yaourt aux fruits



mardi 14 mars
Menu végétarien

Surimi mayonnaise
Salade de riz exotique
Salade d'endives/pommes
.....
Omelette au fromage
Boulettes de soja sauce tomate/basilic
.....
Riz aux légumes
Aubergines sautées
.....
Yaourt
.....
Compote de pommes meringuée
Fruit



jeudi 16 mars

Coleslaw
Salade de tagliatelles/saumon
Pâté de campagne
.....
Burger de veau/potatoe toast
Burger de thon/potatoe toast
.....
Salade mixte
.....
Fromage
.....
Flan pâtissier
Fruit



vendredi 17 mars

Salade verte/chèvre et noix
Samoussa de légumes
.....
Sauté d'agneau façon tajine
Dos de cabillaud rôti
.....
Semoule aux épices
Fèves aux épices
.....
Fromage (portion)
.....
Fromage blanc
Fruit



Le Chef cuisinier

TABLAU DES ALLERGENES

A	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de céréales
B	Crustacés et produits à base de crustacés
C	Oeufs et produits à base d'oeufs
D	Poissons et produits à base de poissons
E	Arachides et produits à base d'arachide
F	Soja et produits à base de soja
G	Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
H	Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
I	Céleri et produits à base de céleri
J	Moutarde et produits à base de moutarde
K	Graine de sésame et produits à base de graine de sésame
L	Anthydride sulfureux ou sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO2)
M	Lupin et produits à base de lupin
N	Mollusques et produits à base de mollusques

