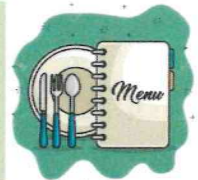


MENUS DU 06 AU 10 MARS 2023



lundi 06 mars

Salade verte au gouda
 Accras de poisson au curry
 Pommes de terre au surimi

 Crêpinette de porc sauce moutarde
 Filet de poisson aux baies roses

 Endives braisées
 Blé façon risotto aux champignons

 Yaourt ou fromage

 Duo de choux vanille ou chocolat

bio

mardi 07 mars

GREVE :
PAS DE RESTAURATION
SCOLAIRE



jeudi 09 mars

Menu végétarien

Taboulé menthe et raisin
 Champignons à la grecque
 Chou blanc aux noix

 Quiche aux légumes
 Quiche au saumon

 Salade verte

 Fromage

 Cake aux fruits confits

bio

MAISON
MAISON

MAISON

vendredi 10 mars

Salade verte aux croûtons
 Carottes râpées à l'orange
 Salade de pâtes italienne

 Côte de porc charcutière
 Blanquette de poisson

 Pommes sautées
 Tomates à la provençale

 Fromage

 Riz au lait ou semoule caramel
 Fruit

bio
bio

Le Gestionnaire



Le Principal



Le Chef cuisinier

P. Label

TABLEAU DES ALLERGENES

A	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) 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 coques (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	Anhydride 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

