



MENUS DU 07 AU 11 MARS 2022

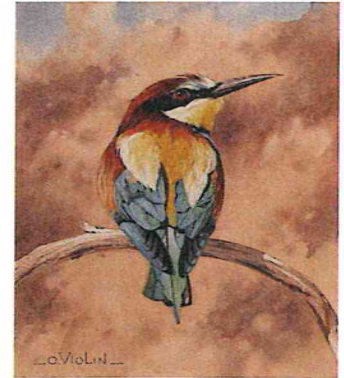


lundi 07 mars

Salade verte au gruyère
Tomates au basilic **bio**
Concombres à la crème
.....
Aile de poulet au barbecue
Papillotes de saumon aux légumes
.....
Riz
Aubergines rôties
.....
Fromage
.....
Crème dessert
Fruits

mardi 08 mars

Salade verte au thon
Jambon roulé macédoine
.....
Filet de dinde à la diable/ Nuggets de poisson
Rognons de bœuf à l'ancienne
.....
Gratin de pomme de terre légumes
Tomates provençales
.....
Fromage
.....
Yaourt aux fruits
Fruits



jeudi 10 mars
menu végétarien

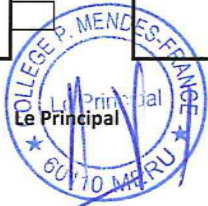
Salade de pomme de terre
Terrine de légumes coulis tomate
Bouchée au fromage
.....
Pâtes bolognaises végétariennes
Tarte chèvre et tomate
.....
Salade verte **bio**
.....
Fromage
.....
Chausson aux pommes
Fruits

vendredi 11 mars

Salade verte emmental
Toast surimi au curry
Carottes et émincé de courgettes
.....
Sauté de canard au poivre vert
Filet de poisson à la crème
.....
Semoule aux légumes **bio**
Courgettes sautées
.....
Fromage (portion)
.....
Petit suisse
Fruit



Le Gestionnaire



Le Chef cuisinier

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	Œufs et produits à base d'œufs
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

