



MENUS DU 20 AU 24 MARS 2023



lundi 20 mars

Feuilleté au fromage

Salade verte au surimi bio

Radis-beurre

.....

Kefta de volaille à la marocaine

Filet de merlu

.....

Courgettes à la crème

Pâtes sauce tomate

.....

Fromage

.....

Crème dessert

Fruit

mardi 21 mars

Salade verte aux olives bio

Salade de concombre/feta bio

Pâté en croûte de volaille

.....

Œufs à la florentine sauce mornay MAISON

Sauté porc au chorizo

.....

Céréales à l'indienne

Epinards à la crème

.....

Fromage

.....

Yaourt grec et suprême d'orange MAISON



jeudi 23 mars

menu végétarien

Maquereau à la moutarde

Salade de perles marines

Salade verte mozzarella bio

.....

Chili végétarien MAISON

Filet de poisson aux épices

.....

Riz bio

Beignets de chou-fleur

.....

Yaourt bio

.....

Gaufre chantilly chocolat

Fruit

vendredi 24 mars

Salade verte aux croûtons bio

Tomate farcie à la macédoine

Salade de pâtes italienne MAISON

.....

Filet de poulet sauce maroilles

Moules à la provençale MAISON

.....

Frites

Poêlée de légumes

.....

Fromage (portion)

.....

Ile flottante au caramel

Fruit



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

