



MENUS DU 27 FEVRIER AU 03 MARS 2023



lundi 27 février

Salade de thon/pomme de terre
 Macédoine mayonnaise
 Salade de cœur de palmier

 Cordon bleu sauce tomate
 Paupiette de saumon

 Riz
 Haricots verts

 Fromage

 Gaufre cacao ou nature

mardi 28 février

Tarte au fromage
 Tarte thon tomate
 Salade de haricots rouges

 Filet de dinde aux aïelles
 Filet de hoki

 Purée de butternut
 Beignet de chou-fleur

 Fromage

 Entremets à la vanille
 Fruit

jeudi 02 mars

Menu végétarien

Verrine de guacamole
 Tartare de tomates et ses chips
 Salade verte au fromage

 Galette fromagère sauce cheddar
 Dos de cabillaud aux épices

 Pâte
 Navets glacés

 Fromage

 Eclair
 Fruit

vendredi 03 mars

Terrine de poisson
 Salade verte et tomate cerise
 Saucisson à l'ail

 Goulash
 Poisson pané au citron

 Pommes vapeur
 Carottes sautées

 Fromage

 Petit filou chocolat ou aux fruits
 Fruit



Le Gestionnaire

Le Principal



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	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

