

Menus de

Mars



	Du 2 au 6	Du 9 au 13	Du 16 au 20	Du 23 au 27
LUNDI	Macédoine de légumes Omelette Coquillettes Camembert Pomme rouge	Crêpe au fromage Poulet rôti Tortis sauce tomate Yaourt nature	Betteraves vinaigrette Rougail saucisse Semoule Yaourt aux fruits	Taboulé Escalope de volaille au jus Ratatouille Saint-Paulin Orange
MARDI	Carottes râpées Tranche de porc Sauce charcutière Lentilles Yaourt aux fruits	Mousse de sardines Sauté de porc à la provençale Boulgour Saint Nectaire Kiwi	Houmous Œufs durs à la crème Epinards -carottes Pont-l'Évêque Banane	Concombre alpin Blanquette de veau Riz aux petits légumes Ile flottante
JEUDI	Radis noir-concombre Roti de bœuf Sauce échalote Pommes persillées Fromage fondu Brownie crème anglaise	Pâté de campagne Brandade de hoki Salade verte Flan chocolat au lait fermier	Crème de chou-fleur Emince de bœuf à la normande Haricots verts persillade Carré frais Tartelette au citron	Potage aux carottes Dos de lieu sauce curcuma Brocolis -quinoa Biscuit roulé à la crème
VENDREDI	Potage trois légumes Saumon à l'estragon Riz-Brocolis Brie Orange	Crème au potimarron Quiche aux légumes Salade de maïs Fromage blanc Madeleine	Salade de chou rouge Cabillaud aux olives Blé Gouda Pomme bicolore	Œuf dur mayonnaise Hachis végétal Salade verte Emmental Poire conférence



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.