

Menus semaine 10 / Du 06 au 10 mars

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 06	Betteraves Dés de mimolette 1,13,14	Poulet rôti 14	Petits pois Carottes BIO	Kiri 1,14	Kiwi
MARDI 07	Œufs mimosa 3,9,13,14	Boulettes bœuf 14	Pâtes sauce tomate 2,3		Yaourt aux fruits 1,14
MERCREDI 08	Pâté de campagne (jambon de dinde) 1,2,3,12,14 (1,2,3,12,14)	Escalope de dinde 14	Poêlée de légumes De saison		Compote BIO 14
JEUDI 09	Velouté légumes de saison 13	Quiche courgettes Chèvre tomate 1,3,14	Salade verte	Emmental 1,14	Banane
VENDREDI 10	Carottes râpées 1,12,14	Poisson meunière 1,2,3,4,5,6,9,12,14	Pomme de terre vapeur 2		Flan nappé caramel 1,3,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 11 / Du 13 au 17 mars

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 13	Charcuterie 13	Cordon bleu 1,2,3,9,12,14	Haricots verts	Babybel 1,14	Clémentine
MARDI 14	Salade verte Mimolette noix 1,11,13,14	Bœuf bourguignon 14	Pâtes 1,2,3		Petits suisses aux fruits 1,2,3,14
MERCREDI 15	Salade de riz 2,3,4,13,14	Paupiette veau 14	Carottes BIO		Tarte aux pommes 1,14
JEUDI 16	Coleslaw- BIO 13	Omelette aux Pommes de terre 1,3,14	Salade verte 13		Compote de fruit 14
VENDREDI 17	Concombre Vinaigrette 13	Colin Sauce citron 1,3,4,14	Gratin de Pommes de terre 1,3		Yaourt au chocolat 1,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



BON APPETIT !!!

Menus semaine 112 / Du 20 au 24 mars

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 20	Betteraves Râpé de mimolette 1,13,14	Steak haché 14	Purée pomme de terre 1,2,3		Fruit BIO de saison
MARDI 21	Tarte Oignons poireaux 1,2,3,14	Chipolatas (cordon bleu) 1,3,12,14 (1,2,3,5,9,12,14)	Lentilles paysanne 2	Camembert 1,14	Clafoutis 1,2,3,14
MERCREDI 22	Concombres à la crème BIO 1,13	Hamburger 2,3,7,12,13,14	Frites 9		Compote de fruits 14
JEUDI 23	Carottes râpées 13	Nems aux légumes 2,12,14	Riz 2		Mousse au chocolat 1,11,14
VENDREDI 24	Pâté de campagne (jambon de dinde) 1-2-3-12-14 (1-2-3-12-14)	Filet de poisson pané 2-3-4-5-6-9-12-14	légumes sautés persillade BIO	Samos 1,14	Banane



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 13 / Du 27 au 31 mars

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 27	Betteraves rouges 13	Saucisses de Toulouse 14	Poêlée De légumes de saison	Kiri 1,14	Flan au caramel 1,3,14
MARDI 28	Crudités rémoulade 3-12-13-14	Blanquette de veau 14	Riz 2,3		Yaourt 1,14
MERCREDI 29	Concombres BIO 13	Cordon bleu 1,2,3,12,14	Haricots verts 13	Mimolette 1,14	Crème au café 1,3,14
JEUDI 30	œufs mimosa 3,13,14	Lasagnes aux légumes 1,2,3,14	Salade 13		Tarte aux pommes 1,2,3,14
VENDREDI 31	Carottes râpées BIO 13	Poisson frais Sauce citron 3,4,12,14	Purée Pommes de terre 1,2,3,14		Fruit BIO 1,2,3,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 14 / Du 03 au 07 avril

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 03	Pâté de campagne (jambon de dinde) 14	Escalope de poulet sauce champignon 1,14	Choux fleurs gratinés 1,14		Petits suisses 1,14
MARDI 04	Carottes râpées Œufs mimosa 2,3,4,13	Hachis parmentier 1,14	Salade 13	Emmental 1,14	Fruit de saison
MERCREDI 05	Salade de pâtes 2,3,4,13,14	Sauté de dinde 14	Haricots verts BIO 9		Fromage blanc 1,14
JEUDI 06	Flan poireaux 1,3,14	Rizotto aux légumes 2	salade 13	Camembert 1,14	Compote de fruits BIO 14
VENDREDI 07	Betteraves 13	Poisson meunière citron 1-2-3-4-5-9-12-14	Carottes BIO à la crème 1,14		Paris-Brest 1,2,3,11,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 15 / Du 10 au 14 avril CALI

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 10					
MARDI 11	Concombres 13	Cordon bleu 1,2,3,12,14	Frites 9		Salade de fruits
MERCREDI 12	Céleri rémoulade 3,9,12,13,14	Bolognaise 14	Pâtes 2		Banane
JEUDI 13	Carottes râpées 1,2,3,9,14	Omelette aux pommes de terre 1,3,14	Salade 13		Crème vanille 1,14
VENDREDI 14	Salade de riz 2,3,4,6,9,13,14	Poisson pané 1,2,4,5,6,12,14	Poêlée de Légumes de saison	Edam 1,14	Liégeois 1,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 16 / Du 17 au 21 avril CALI

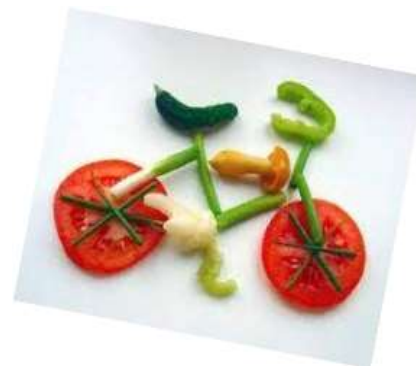
DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 17	Concombres 13	Steak haché 14	Frites 9		Yaourt 1,14
MARDI 18	Betteraves rouges 13	Tajine de volaille 14	Semoule 2	Kiri 1,14	Pomme BIO
MERCREDI 19	Pâté de foie (jambon de dinde) 1-2-3-12-14 (1-2-3-12-14)	Sauté de dinde 14	Purée Carottes 1		Petits suisses aux fruits 1,14
JEUDI 20	Velouté de courgettes 14	Lasagnes végétariennes 2,14	Salade 13	Babybel 1,14	Tarte aux pommes 2,3,14
VENDREDI 21	Carottes râpées 13	Blanquette de poisson 1,3,14	Riz 2		Yaourt Vanille caramel 1,3,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus semaine 17 / Du 24 au 28 avril

DATES	ENTRÉE	PLAT	ACCOMPAGNEMENT	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 24	Friand au fromage 1,2,3,14	Steak haché 14	Haricots verts persillade		Crème au chocolat 1,3,14
MARDI 25	Carottes râpées 13	Fricassée de poulet 141	Gratin pommes de terre 1,14		Yaourt 1,14
MERCREDI 26	Œufs mayonnaise 3,9,13,14	Saucisse de Toulouse 14	Lentilles paysanne aux lardons de dinde 2		Fromage blanc sucré 1,14
JEUDI 27	Quiche poireaux 1,2,3,14	Tajine végétarienne 14	Semoule 2	Samos 1,14	Compote de fruits 14
VENDREDI 28	Concombres À la crème 1,13	Poisson frais Sauce hollandaise 1,2,3,4,12,14	Pâtes 2,3		Mousse au chocolat 1,14



Liste des Allergènes présents dans les menus :

1 Lait, 2 Céréales, 3 Oeuf, 4 Poisson, 5 Mollusque, 6 Crustacé, 7 Sésame, 8 Soja, 9 Arachide, 10 Lupin, 11 Fruits à coque, 12 Céleri, 13 Moutarde, 14 Anhydride sulfureux et sulfites

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.