



## MENU DU 3 AU 31 MARS 2024

	DU 3 AU 7 MARS	DU 10 AU 14 MARS	DU 17 AU 21 MARS	DU 24 AU 28 MARS	31 MARS
Lundi	Betteraves râpées Filet colin meunière(MSC) Pommes rissolées Fromage Compote pomme (Bio)	Macédoine de légumes Salade verte Pizza végétarienne (m) Fromage Clémentines	Céréales gourmandes en salade Colin au riz soufflé (MSC) Petit pois carottes Fromage Compote pomme / fraise	Salade lentilles maïs(bio) (m) Clafoutis aux légumes Pommes sautées Tartare Poires William	Velouté de carottes Grillade de porc S/V : Hoki pané Choux vert braisé Fromage Pomme
Mardi	Choux fleur sauce tartare Boulettes de bœuf sauce tomate S/V : Boulettes de poisson Riz pilaf Yaourt Orange	Salade endives/carottes mimolette Filet de lieu sauce ciboulette Semoule Emmental Salade de fruits	Salade de riz (m) (bio) Boulettes soja tomate Carottes braisées Coulommiers Yaourts aromatisés	Concombre sauce yaourt Filet de poisson au citron vert (MSC) Riz (bio) Laitage Crème chocolat	
Mercredi	Œuf mimosa Quiche lorraine S/V : Quiche 3 fromages Salade verte Compote poire	Taboulé aux légumes Omelette ciboulette Poêlée lyonnaise S/V : Poêlée campagnarde Fromage Eclair	Salade haricots verts (bio) Cappelletti bœuf S/V : Cappelletti fromage Biscuit sablé Crème vanille	Céleri rémoulade Jambon braisé Purée pomme de terre /carottes S/V : Merlu crème Petit suisse Compote de pêche	
Jeudi	Velouté 5 légumes Farfalles aux légumes Gratinés Compté (AOC) Œufs aux lait caramel	Salade verte croustons (m) Croziflette(m) S/V : Croziflette fromage Fromage blanc Fruits	Salade pâtes au thon (m) Poulet rôti au paprika S/V : Colin paprika Carottes persillées Fromage Fruits	Salade coleslaw (m) Sauté de porc aux champignons S/V : Cube colin Blésotto Fromage Liégeois	
Vendredi	Duo céleri/carottes (m) Roti dinde champignons S/V : Paupiette pêcheur Haricots verts ( bio) Camembert Tarte au flan	Pâté en croute S/V : Salade composée Poulet au xérès (m) Choux Bruxelles S/V : Croustillant fromage Croc au lait Kiwi	Feuilleté fromage Dos de cabillaud rôti (m) Duo pomme de terre/carottes Fromage Cocktail de fruit	Haricot vert en salade Goulash bœuf (m) S/V : Goulash poisson (m) Macaronis aux légumes Yaourt nature Gâteau compote pomme	

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfides, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, lupin, mollusques.  
Toutes nos viandes sont d'origine française

Pour toutes précisions veuillez vous référer au responsable de restauration.

