

Menu du 27 mars au 28 avril 2023

Semaine du 27 mars au 31 mars

Quiche Lorraine 3+1+5 Sauté de poulet persillé Purée aux 3 légumes 5 Fruits de saison	Salade bleu et pommes 5 Dhal de lentilles corail* Tarte aux pommes et noix 3+2	Friand au fromage 3+5 Rôti de veau champignons Carottes à la crème 5 Cocktail de fruits	Concombres vinaigrette Cassoulet au porc *** Yaourt vanille 5	Salade coleslaw 1+11 Moules 7+5 Frites Fraises
Barre de céréales/jus de fruits	Chocolatine	Pain/fromage	pain/nutella	Donuts

Semaine du 3 avril au 7 avril

Macédoine de légumes 1 Chili con carne Riz blanc 3 Compote de poires	Pêche au thon 1+4 Jambon grillé Brocolis sautés Millefeuille 1+5	Salade palmier/maïs 13 Croustillant de dinde au brie 5 Lentilles Mousse chocolat 5	Carottes rapées Omelette aux herbes 1 *** Yaourt aromatisé 5	Salade César Saumon au poireaux 4 Quinoa sol Banane
Pain, chocolat	chaussons	Barre de céréales/jus de fruit	Pain, babybel	compote de pomme/cake

Semaine du 10 avril au 14 avril


FERIE	Crêpe au fromage 3+5 Burger de veau Poêlée de légumes Pommes	Avocat surimi 5+4+6 Bourguignon de bœuf Pates Flan vanille 5	Salade jambon /bleu 5 Sauté de poulet au cidre Courgettes au raisins secs Suisse nature 5	Cèleri remoulade aux noix 2+9+1 Calmars à la romaine 7 Riz safrané Crème anglaise 1+5
	pain/nutella	liegeois chocolat/biscuit	pain/fromage	Banane/biscuit

Semaine du 17 avril au 21 avril

Salade piémontaise 1 Cordon bleu Haricots verts Compote de pommes	Betteraves Steack haché Purée Salade de fruits	Œufs mayonnaise 1+11 Poulet rôti Choux fleur persillés Crème mont blanc 5	Concombres vinaigrette Chipolattas Torsades Liegeois chocolat 5	Saucisson sec Poisson pané 4 Céréales asiatiques Fraises/banane
Pain, chocolat	Beignet	Yaourt à boire/biscuit	Pain/confiture	Chausson

Semaine du 24 avril au 27 avril

Salade coleslaw 1+9 Rôti de dinde Ratatouille Niçoise Eclair chocolat 5	Salade maïs/emmental 13 Pennes sauce tomate *** Yaourt vanille 5	Paté de campagne Escalope de veau Carottes/salsifis Flan pâtissier 1+5	Salade Mexicaine* Tacos/frites Cocktail Acapulco*	Quiche Lorraine 1+5 Filet de lieu bonne-femme 4 Purée d'épinards 5 Fruits de saison
Banane, biscuit	Pain, babybel	Liegeois vanille/biscuit	Gaufre, grenadine	Pain, chocolat

 produit bio
menu végétarien

 poisson frais

 viande bovine française

 volaille française

l'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes
Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition des plats sont mentionnés sur le menu

*pour les régimes sans porc le plat de base est remplacé par des œufs ou cordon bleu

Salade mexicaine: avocat, h rouges, maïs, vinaigre de mangue
Cocktail acapulco: fraises, ananas, citron vert, noix de coco, grenadine

*dhal: plat indien base lentilles et lait de coco

1	œufs	8	arachide
2	fruits à coques	9	celeris
3	gluten	10	sésame
4	poisson	11	moutarde
5	lait	12	soja
6	crustacés	13	sulfite
7	mollusques	14	lupin

Les menus sont susceptibles de varier selon nos approvisionnements
pain bio servi tous les jours
la cuisine est labélisée ecocert

