



*** Menus ***

BON APPETIT!



SEMAINE DU 20 AU 24 MARS 2023

Lundi	 	<i>Radis roses * à la croque au sel</i> <i>Œufs durs et épinards à la crème</i> <i>Vache Qui Rit - Beignet à la framboise</i>	<i>Eau - Pain</i>
Mardi	  <i>Menu aux couleurs rose et rouge</i>	<i>Champignons à la grecque</i> <i>Poisson pané - Pâtes bio à la tomate</i> <i>Lait Grenadine - Pomme rouge* bio</i>	<i>Eau - Pain</i>
Jeudi	 	<i>Salade verte* bio , surimi, œufs durs</i> <i>Saucisses origine France - Petits pois</i> <i>Emmental - Banane* bio</i>	<i>Eau - Pain</i>
Vendredi	 	<i>Velouté de carottes* bio au cumin</i> <i>Ragoût de bœuf VBF et pommes de terre*</i> <i>Gouda - Kiwi*</i>	<i>Eau - Pain</i>

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des approvisionnements

* Conformément au décret n°2011-1227 du 30 Septembre 2011, les produits frais de saison doivent être identifiés distinctement sur les menus



Préparation maison

LUNDI

COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

Entrée : radis roses*, beurre demi-sel

Plat et garniture : œufs durs, épinards, crème liquide, sel, poivre

Allergènes : épinards : traces : céleri

Dessert : vache qui rit (pas de fiche technique du fournisseur) et beignet à la framboise

Allergènes "beignet à la framboise" : présence : gluten, œufs - traces : soja, produits laitiers et dérivés, fruits à coques

MARDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : champignons à la grecque

Allergènes : présence : céleri, moutarde, sulfites - traces : gluten, crustacés, mollusques, œufs, poissons, soja, produits laitiers et dérivés, fruits à coques

Plat : poisson pané

Allergènes : présence : gluten, poissons - traces : œufs, produits laitiers et dérivés

Garniture : pâtes bio, sauce tomate, sel

Dessert : sirop de grenadine et lait 1/2 écrémé - pomme rouge* bio

JEUDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : salade verte* bio, surimi, œufs durs, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Allergènes "surimi" : présence : gluten, crustacés, poissons - traces : œufs

Plat : saucisses origine France

Garniture : petits pois, MG, oignons bio, sel, poivre

Dessert : emmental - banane* bio

VENDREDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : carottes* bio, eau, oignons bio, huile d'olive, sel, poivre, cumin, crème liquide

Plat : sauté de bœuf VBF, huile d'olive, oignons bio, sauce marchand de vin, sel, poivre, bouquet garni

Garniture : pommes de terre*, sel

Dessert : gouda - kiwi*