

MENU MARS 2024

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
4 <u>Menu végétarien</u> Betterave maïs Gratin de chou fleur béchamel, coquillettes et gruyère 1-7 Tarte aux pommes 1-3-7	5 Flammenkueche 1-7 Rôti de porc <i>Or : Fr</i> Haricots verts Yaourt aromatisé 7	7 Paëlla 1-2-5-12 Fromage 7 Salade de fruits	8 Taboulé 1 Poisson 5 Epinard Panna cotta framboise 7
11 Chou rouge, pommes, noix 8-10 Nuggets 1 <i>Or : Fr</i> Petits pois carottes Fromage 7 Orange	12 Bouillon de vermicelle 1 Pot au feu <i>Or : Fr</i> Fromage 7 Banane	14 <u>Menu végétarien</u> Friand au fromage 1-7 Poêlée de légumes et champignons Petits suisses 7 Madeleine 1-3-7	15 Pizza 1-7 Crumble de poisson aux poireaux 1-5 Fromage blanc 7 Ananas
18 <u>Menu végétarien</u> Tarte au Saint-Nectaire 1-7-10 Ebly sauce tomate 1 Haricots verts Fruits	19 Carottes râpées 10 Osso bucco <i>Or : Fr</i> Riz Mousse au chocolat 3	21 Salade 10 Truffade 7 Jambon de pays Tarte myrtille 1-3	22 Crêpes au jambon 1-3-7 Filet de poisson 5 Brocolis Compote
25 Salade de pomme de terre œufs durs 3-10 Endives au jambon 1-7 Éclairs au chocolat 1-3-6-7-8	26 Salade 10 Steacks hachés <i>Or : Fr</i> Frites Kiwi	28 <u>Menu végétarien</u> Quiche 1-3-7 Poêlée de céréales aux petits légumes 1 Fruit	29 Pamplémousse Calamar à l'armoricaine 14 Pâtes 1 Flan aux œufs 3-7
Liste des allergènes majeurs : 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Arachides 5- Poisson 6- Soja 7- Lait 8- Fruits à coques 9- Céleri 10- Moutarde 11- Graines de sésame 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques	Origine des viandes (Or): UE : Union Européenne Fr : France Pains tous les jours 1		