



MENU

SEMAINE 12 - 2023

Du 20 au 24 mars 2023

 Lundi 20 mars 23	Mardi 21 mars 23	Jeudi 23 mars 23	Vendredi 24 mars 23
<p>Carottes râpées vinaigrette Salade verte et feuille de chêne Radis (beurre)</p>  <p>Croustillant fromager  Poêlé wok</p> <p>Cantal / yaourt </p> <p>Poire aux sirop Compote pomme framboise</p>	<p>Sardine + beurre + citron Salade verte Roulé de volaille à la pistache + cornichon</p> <p>Poisson au four Sauté de veau marengo</p>  <p>Petits pois -et dés de pommes de terre</p> <p>Croute noir / fromage blanc</p> <p>Donuts au sucre fruits frais</p>	<p>Oeuf dur et betteraves rouges Salade verte Tomate mozzarella</p> <p>Daube de bœuf à l'ancienne Filet meunière</p>  <p>Polenta Fenouil braisé</p> <p>Mimolette / petit suisse aux fruit</p> <p>Flan caramel et amande Tarte aux fruits maison</p>	<p>Salade de lentille Salade piémontaise aux jambon</p>  <p>salade verte</p> <p>Filet de poisson bordelaise Pépinettes aux petits légumes</p> <p>Choux romanesco</p> <p>Cantal / yaourt aromatisé </p> <p>Riz aux lait et raisin Fruits aux sirop Fruits frais</p>

----- : légumes et fruits - - - - - : protéines - - - - - : féculents et sucres - - - - - : produits laitiers

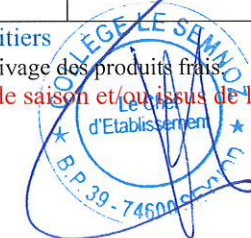
Nous tenons à vous informer que le chef se réserve le droit de modifier les menus en fonction des effectifs et de l'arrivée des produits frais.

La majorité des plats sont « fait maison » la cheffe de restauration porte une attention particulière à ce qu'un maximum de produits frais, de saison et (ou) issus de l'agriculture biologique entrent dans la composition des menus.

Le Chef de Cuisine

La Gestionnaire
S. BATH

Le Principal
E. ANSART



GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 12

Du 20 au 24 mars 2023

	PLATS PROPOSÉS	CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	carottes rapées vinaigrette									X			X		
	salade verte et feuille de chêne									X			X		
	radis (beurre)						X					X			
	croustillant fromager	X		X								X			
	poêlé wok											X			
	cantal /yaourt local											X			
	poire aux sirop											X			
compote pomme framboise											X				
MARDI	sardine + beurre + citron				X							X			
	salade verte									X			X		
	roulé de volaille à la pistache + cornichon			X				X					X		
	sauté de veau marengo	X											X		
	petits pois -et dés de pommes de terre											X			
	poisson au four				X							X			
	croute noir / fromage blanc											X			
donuts au sucre	X										X	X			
fruits frais											X				
JEUDI	œuf dur et betteraves rouges			X									X		
	salade verte									X			X		
	tomate mozzarella									X		X	X		
	daube de bœuf à l'ancienne	X								X			X		
	polenta	X										X			
	fenouil , braisé											X			
	filet meunière				X							X			
	mimolette / petit suisse aux fruit											X			
flan caramel et amande							X				X				
tarte aux fruits maison	X		X								X				
VENDREDI	salade de lentilles	X								X			X		
	salade piémontaise aux jambon									X			X		
	salade verte									X			X		
	filet de poisson bordelaise	X			X							X	X		
	pépinettes aux petits légumes	X								X		X			
	choux romanesco											X			
	cantal / yaourt aromatisé local											X			
	riz aux lait et raisins	X		X								X			
fruits aux sirop											X				
fruits frais											X				

Le Principal



La gestionnaire

Le chef de cuisine