



MENU

SEMAINE 9 - 2023

Du 27 février au 3 mars 2023

 <p>Lundi 27 février 23</p>	<p>Mardi 28 février 23</p>	<p>Jeudi 2 mars 23</p>	<p>Vendredi 3 mars 23</p>
<p>Betterave rouge Terrine de poisson Salade verte et croutons</p> <p>Saucisse végétale</p> <p>Choux fleurs à la crème</p>  <p>Tomme de Savoie  petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade mixte <i>et œuf dur</i> + crouton Duo de carottes et céleri <i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p>Steak de bœuf  Poisson au four</p>  <p>Frites Haricots plats</p> <p>Buchette de chèvre mélange Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison / Flamby vanille</p>	<p>Nem de poulet et salade verte</p>  <p>Salade mixte maïs</p> <p>Sauté de porc aux champignons noir et vermicelle Poisson poêlé</p> <p>Riz cantonais maison Poêlé quatre saisons</p> <p>kiri /comté</p> <p>Beignet aux pommes Orange</p>	<p>Salade piémontaise Salade verte et dés de féta Pomelos</p> <p>Filet de merlu aux amandes</p>  <p>Petits pois et carottes fraîches</p> <p>Yaourt nature sucré Camembert</p> <p>Compote de fruits pomme / kiwi</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'arrivage 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 9

Du 27 février au 3 mars 2023

		CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	betterave rouge									X			X		
	terriner de poisson	X	X	X	X				X	X		X	X		
	salade verte et croutons	X								X			X		
	saucisse végétale bio	X		X			X					X			
	choux fleurs à la crème											X			
	tomme de savoie /petit suisse nature											X			
	fruit de saison											X			
	crème dessert chocolat	X										X	X		
MARDI	salade mixte et œuf dur + crouton	X		X						X			X		
	duo de carottes et céleri								X	X			X		
	œuf dur mayonnaise			X								X	X		
	steak de bœuf local														
	frites												X		
	poisson au four				X							X			
	haricots plats											X			
	buchette de chèvre mélange											X			
	yaourt local aromatisé											X	X		
	fruit de saison / flamby vanille			X								X	X		
JEUDI	nem de poulet et salade verte	X					X			X			X		
	salade mixte maïs									X			X		
	riz cantonais maison	X		X			X						X		
	sauté de porc aux champignon noir et vermicelle	X										X	X		
	poisson poêlé				X							X			
	poêlé quatre saisons											X			
	kiri /comté											X	X		
	beignet aux pommes	X		X								X			
	orange														
VENDREDI	salade piémontaise			X						X			X		
	salade verte et dés de féta									X			X		
	pomelos														
	filet de merlu aux amandes				X	X		X				X	X		
	petits pois et carottes fraîches											X			
	yaourt nature sucré											X			
	camembert											X			
	compote de fruits														
	pomme / kiwi														

Le Principal



La gestionnaire

Le chef de cuisine