



MENU n° 21 du 01 au 05 mars 2021

Nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans les menus : gluten, œufs, arachide, fruits à coque, graines de sésame, crustacés...etc

<u>Lundi 01 mars</u>	<u>Mardi 02 mars</u> <u>MENU VEGETARIEN</u>	<u>Jeudi 04 mars</u>	<u>Vendredi 05 mars</u>
ou Salade de choux fleurs Radis beurre	ou Salade de riz Avocat	ou Concombres à la crème Roulade de volaille aux olives	ou Choux chinois crevettes Carottes râpées vinaigrette 
Cordon bleu de dinde Quinoa Choux de bruxelles	Steak de soja tomate basilic Mélange aux 5 céréales  Haricots verts	Poisson pané enrobé de céréales Purée de carottes maison Champignons persillés	Chipolatas  Riz Poêlée méridionale
Fromage portion 	Fromage portion	Saint Paulin à la coupe	Fromage portion
ou ou Fruit  Eclair au chocolat Eclair à la vanille	ou ou Fruit  Crème dessert au chocolat	ou ou Fruit  Clafoutis aux abricots maison	ou ou Fruit  Mousse au chocolat au lait
PAIN 			

Ce menu a été élaboré à partir d'un plan alimentaire validé par notre diététicienne Amandine SCHMIDT

La Principale,
E. BONNET

L'Adjoint Gestionnaire,
E. ROUX

Le Chef de Cuisine,
G. HEROUARD