



## MENU n° 22 du 08 au 12 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

| <b>Lundi 08 mars</b><br><b>MENU VEGETARIEN</b><br>Salade verte<br>Macédoine de légumes | <b>Mardi 09 mars</b><br>Salade coleslaw<br>Champignons à la grecque     | <b>Jeudi 11 mars</b><br>Salade mexicaine<br>Bacon     | <b>Vendredi 12 mars</b><br>Pamplemousse<br>Maquereaux       |
|--|---|---|---|
| Quenelle sauce tomate<br>Pommes de terre persillées<br>Poireaux émincés                | Paupiette de saumon sauce citronnée<br>Blé<br>Duo de carottes et panais | Rôti de veau au jus<br>Pâtes<br>Courgettes persillées | Steack hâché sauce au poivre<br>Boulgour<br>Haricots beurre |
| Fromage portion  | Fromage portion   | Tomme grise à la coupe                                | Fromage portion   |
| Fruit<br>Poires au sirop   | Fruit<br>Tarte aux pommes   | Fruit<br>Gâteau au caramel maison                     | Fruit<br>Compote  |
| 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