



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

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