



MENU n° 23 du 15 au 19 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 15 mars</u> | <u>Mardi 16 mars</u> | <u>Jeudi 18 mars</u> <u>MENU VEGETARIEN</u> | <u>Vendredi 19 mars</u> |
|---|--|--|--|
| ou Asperge vinaigrette Cœur de palmier | ou Salade verte Surimi mayonnaise | ou Salade d'endives Salade de pâtes | ou Salade de betteraves Carottes râpées |
| Dos de colin sauce safranée Riz Petits pois | Cuisse de poulet sauce au romarin Semoule Mélange de légumes grillés | Hachis parmentier végétal | Pavé de poisson à la bordelaise Quinoa Julienne de légumes |
| ou Fromage portion Yaourt | ou Fromage portion Yaourt | Bûche du Pilat à la coupe | ou Fromage portion Yaourt |
| ou Fruit Salade de fruits exotiques | ou Fruit Compote pomme fraise | ou Fruit Beignet au chocolat | ou Fruit Liégeois au chocolat |
| 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