



MENU n° 24 du 22 au 26 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 22 mars	Mardi 23 mars MENU VEGETARIEN	Jeudi 25 mars	Vendredi 26 mars
ou Salade verte Céleri	ou Salade de courgettes Œufs durs mayonnaise	ou Salade de blé Salade de choux rouges	ou Salade verte dés de fromage Salade de choux blanc
Sauté de porc à la moutarde Purée de pommes de terre Poêlée méridionale	Steak de soja aux petits légumes Pâtes Brocolis	Rôti de dinde sauce champignons Boulgour Poireaux à la crème	Escalope de dinde Carottes persillées Mélange de céréales
ou Fromage portion Yaourt	ou Fromage portion Yaourt	Bleu d'Auvergne à la coupe	ou Fromage portion Yaourt
ou Fruit Poires au sirop	ou Fruit Eclair à la vanille	ou Fruit Gâteaux aux poires maison	ou Fruit Crème dessert praliné
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