

PLATS		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES	
LUNDI 26 MARS	SALADE COESLAW															
	BLANQUETTE DE VEAU															
	BLANQUETTE DE SAUMON*															
	COURGETTE ET OIGNONS															
	EMMENTAL															
	PECHE AU SIROP															
MARDI 27 MARS	CONCOMBRE VINAIGRETTE															
	BIFTECK HACHE DE BŒUF															
	STEAK DE SOJA AU CITRON*															
	PUREE DE POMME DE TERRE															
	FROMAGE BLANC SUCRE															
	POMME GOLDEN															
MERCREDI 28 MARS	SALADE DE PATES															
	POULET ROTI															
	TRESSE 4 FROMAGES*															
	HARICOTS VERTS SAUTES															
	CAMEMBERT															
	COMPOTE DE POIRE															
GOUTER																
	YAOURT A BOIRE/MADELEINE															
JEUDI 29 MARS	SALADE VERTE A L'EMMENTAL															
	JAMBON BLANC															
	BOULETTES SARAZIN LENTILLES*															
	FRITES KETCHUP															
	ORANGE															
VENDREDI 30 MARS	BETTERAVES VINAIGRETTE															
	FILET HOKY SEITTOISE															
	BROCOLIS BEURRE															
	COMTE															
	BEIGNET DOUGNUTS															

* SUBSTITUT SANS VIANDE

RAPPEL: LE CONTENU DES MENUS N'EST PAS CONTRACTUEL ET DES MODIFICATIONS PEUVENT ETRE EFFECTUEES

LES PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES D'ALLERGENES

PLATS		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI 2 AVRIL															
MARDI 3 AVRIL	MACEDOINE VINAIGRETTE														
	LASAGNE BOLOGNAISE														
	LASAGNE SAUMON*														
	FROMAGE BLANC FRUIT														
	MADELEINE / POIRE														
MERCREDI 4 AVRIL	TOMATE EN SALADE														
	NAVARIN D'AGNEAU														
	NUGGETS DE POISSON*														
	PETIT POIS FRANCAISE														
	BABYBEL														
	KIWI														
GOUTER	COMPOTE A BOIRE/PAIN CHOCOLAT														
JEUDI 5 AVRIL	SALADE DE RIZ ANDALOUSE														
	SAUTE DE DINDE AUX OLIVES														
	ROUGAIL DE POISSON*														
	CAROTTE ET CHAMPIGNONS														
	PETIT SUISSE FRUIT														
	POMME GRANNY														
VENDREDI 6 AVRIL	RADIS BEURRE														
	POISSON GRATINE														
	SEMOULE AU BEURRE														
	EDAM														
	BANANE														

* SUBSTITUT SANS VIANDE

RAPPEL: LE CONTENU DES MENUS N'EST PAS CONTRACTUEL ET DES MODIFICATIONS PEUVENT ETRE EFFECTUEES

LES PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES D'ALLERGENES

PLATS		<div style="display: flex; justify-content: space-between; padding: 0 10px;"> GLUTEN CRUSTACES ŒUFS POISSONS ARACHIDES SOJA LAIT FRUITS COQUES CELERI MOUTARDE GRAINE DE SESAME ANHYDRIDE ET SULFITES LUPIN MOLLUSQUES </div>													
LUNDI 9 AVRIL	HARICOTS VERTS EN SALADE														
	ESCALOPE DE POULET ROTI														
	QUENELLE DE BROCHET*														
	POELEE RATATOUILLE RIZ														
	YAOURT AROME														
MARDI 10 AVRIL	SALADE DE LENTILLES														
	OMELETTE FROMAGE														
	JULIENNE DE LEGUMES														
	ORANGE														
MERCREDI 11 AVRIL	CELERI REMOULADE														
	JOUE DE PORC CONFIT														
	FILET DE HOKY NORMANDE*														
	FLAGEOLET AU JUS														
	PETIT SUISSE SUCRE														
GOUTER	LAIT CHOCOLAT / ORANGE														
JEUDI 12 AVRIL	CAROTTES RAPEES														
	FILET SAUMON ARMORICAINE														
	PENNE AU BEURRE														
	CHEVREINE														
	PETIT ECOLIER														
VENDREDI 13 AVRIL	SALADE DE POMME DE TERRE														
	BOURGUIGNON DE BŒUF														
	POISSON PANE*														
	HARICOTS BEURRE SAUTES														
	VACHE QUI RIT														
	POMME GOLDEN														

* SUBSTITUT SANS VIANDE

RAPPEL: LE CONTENU DES MENUS N'EST PAS CONTRACTUEL ET DES MODIFICATIONS PEUVENT ETRE EFFECTUEES

LES PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES D'ALLERGENES

PLATS		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI 16 AVRIL	SALADE VERTE														
	CORDON BLEU														
	CRISPIDOR*														
	POMME NOISETTE														
	KIWI														
GOUTER	LAIT CHOCOLAT/MADELEINE														
MARDI 17 AVRIL	CHOU FLEUR VINAIGRETTE														
	POULET ROTI														
	FILET DE HOKY PROVENCALE*														
	POEEE MERIDIONALE														
	COULOMMIER														
TARTE CHOCOLAT															
GOUTER	COMPOTE A BOIRE/POMME														
MERCREDI 18 AVRIL	CONCOMBRE A LA FETA														
	ROTI DE VEAU MARENGO														
	FILET DE MERLU SCE CITRON*														
	BLE PILAF														
	BANANE														
GOUTER	YAOURT A BOIRE/PALMITO														
JEUDI 19 AVRIL	FRIAND FROMAGE														
	ESCALOPE DE PORC														
	STEAK DE BOULGOUR LENTILLES*														
	EPINARD BECHAMEL														
	ABRICOTS SIROP														
GOUTER	COMPOTE A BOIRE/PAIN CHOCOLAT														
VENDREDI 20 AVRIL	CHIFFONADE CHOU ROUGE														
	MARMITTE DU PECHEUR														
	PUREE CELERI														
	FROMAGE BLANC CONFITURE														
	BABYBEL/PAIN CLEMENTINE														

* SUBSTITUT SANS VIANDE

RAPPEL: LE CONTENU DES MENUS N'EST PAS CONTRACTUEL ET DES MODIFICATIONS PEUVENT ETRE EFFECTUEES

LES PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES D'ALLERGENES