

Menus de Mars

<p>Lundi 27 février Salade iceberg Boulettes de dinde marengo Croq végétal fromage Blé Fromage frais aux fruits bio</p>	<p>Mardi 28 février Céleri rémoulade Boeuf stroganoff Galette boulgour et pois chiche Petits pois P'tit Louis</p>	<p>Mercredi 01 mars Rosette Terrine aux trois légumes Spicy de poulet Coquille bretonne Purée Yaourt nature sucré</p>	<p>Judi 02 mars Carottes râpées aux raisins Croq végétal fromages Jardinière de légumes Gouda bio</p>	<p>Vendredi 03 mars Salade de pâtes Dos de colin à l'oseille Aiguillettes de poulet marinées au citron Chou choucroute Petit Suisse aux fruits Fruit de saison</p>
<p>Lundi 06 mars Taboulé aux légumes Steak haché Boulettes végétariennes au curry Haricots plats au basilic Yaourt à boire Orange</p>	<p>Mardi 07 mars Chou rouge vinaigrette Rôti de dinde tranché à l'estragon Pané fromagé Flageolets Mimolette Eclair vanille</p>	<p>Mercredi 08 mars Salade de lentilles vertes bio Cote de porc au jus Pané de blé emmental épinards Macaronis Petit Suisse au fruit Banane</p>	<p>Judi 09 mars Jambon champenois persillé Crêpe au fromage Jambon doré au four Moules à la crème Frites Edam</p>	<p>Vendredi 10 mars Salade iceberg Oeuf dur sauce béchamel Pommes de terre et épinards à la crème Gouda tranché</p>
<p>Lundi 13 mars Chou blanc viaigrette Pané de blé emmental épinards Penne bio aux légumes Yaourt nature bio aux deux vaches</p>	<p>Mardi 14 mars Salade piémontaise Salade de pommes de terre vinaigrette Emincé de boeuf à la tomate Emincé de poisson Duo de carottes cuisinées aux aromates P'tit Louis</p>	<p>Mercredi 15 mars Salade verte du jardin Sauté de poulet Pané fromagé Haricots rouges Yaourt nature sucré Fruits au sirop</p>	<p>Judi 16 mars Carottes râpées à l'échalote Chipolatas grillées Merguez végétales Haricots verts jardiniers Tome noire Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 17 mars Oeuf dur mayonnaise Pané de cabillaud à la texane Escalope de dinde viennoise Petits pois à la paysanne Brie à la coupe Salade de fruits au miel</p>
<p>Lundi 20 mars Salade coleslaw Aiguillettes de poulet à l'estragon Omelette ciboulette Jeunes carottes persillées Saint Paulin Petit beurre bio</p>	<p>Mardi 21 mars Tartare de tomate basilic Omelette aux fines herbes Risetti Yaourt aux fruits Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 22 mars Concombre vinaigrette Carré de porc cuisiné Steak haché au jus Duo de courgettes aux aromates P'tit Louis Crème brûlée maison</p>	<p>Judi 23 mars Terrine aux deux poissons Salade verte Saucisse de poulet Merguez végétale Grtin dauphinois Cantal Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 24 mars Taboulé aux légumes bio Poisson à la baquaise Jambon de dinde au jus Ratatouille niçoise Petit Suisse nature bio Compote</p>
<p>Lundi 27 mars Champignons à la crème Rôti de boeuf aux olives Pané de blé emmental épinards Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Mardi 28 mars Oeuf dur mayonnaise Ravioli 6 légumes Yaourt framboise les 2 vaches bio Compote</p>	<p>Mercredi 29 mars Feuilleté fromage Filet de poulet rôti au jus Omelette à la tomate Flan de courgettes Chanteneige Orange</p>	<p>Judi 30 mars Carottes jaunes râpées Sauté de porc Quenelles fraîches bio Frites Comté Gâteau d'anniversaire chocolat</p>	<p>Vendredi 31 mars Salade de lentilles Filet de poisson pané Steak de soja à l'échalote Haricots beurre P'tit Louis Pêche façon melba</p>

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique (hors mercredi).