

MENUS du mois de MARS 2018

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI 26 FEVRIER	LUNDI 05 MARS	LUNDI 12 MARS	LUNDI 19 MARS	LUNDI 26 MARS
	Soupe de légumes 7-9 Lasagnes 1-3-6-7-9 Kiri 7 Banane	Salade verte / emmental / croutons 1-7-10-12 Boulettes d'agneau 1-6 Purée de pommes de terre 7-12 Kiwi BIO	Carottes râpées 10-12 Paleron Mironton Haricots blancs Bretonne 7 Ile Flottante meringue / crème anglaise 3-6-7	Haricots verts en salade 10-12 Escalope Viennoise 10-12 Frites Yaourt aux fruits 7
MARDI 27 FEVRIER	MARDI 06 MARS	MARDI 13 MARS	MARDI 20 MARS	MARDI 27 MARS
	Carottes râpées 7-12 Rôti de porc au cumin 1-7 Gratin de choux fleurs/ pommes de terre 7-10 Fromage 7 Clementines BIO	Crème de lentilles 7 Filet de colin sauce crustacés 1-2-4-7-12-14 Haricots verts 7 Yaourt aux fruits mixés 7	Potage St Germain 7 Paupiette de veau sauce champignons 6-7 Haricots verts 7 Petit Suisse aromatisé 7	*Salade Coleslaw 3-6-7-10-12 Gigot d'agneau aux herbes Flageolets 7 St Nectaire 7 Kiwi
MERCREDI 28 FEVRIER	MERCREDI 07 MARS	MERCREDI 14 MARS	MERCREDI 21 MARS	MERCREDI 28 MARS
	Macédoine mayonnaise 3/10/12 Bœuf Bourguignon 1 Tortis 1-7 Petit Suisse 7	Taboulé 1 Rôti de veau au jus Petits pois 7 Tomme noire 7 Poire	Concombres vinaigrettes 10-12 Blanquette de volaille 7 Riz à la Créole 7 Flan nappé caramel 7	Potage Crécy 7 Pâtes à la carbonara + râpé 1-7 Fromage blanc 7 Clémentine
JEUDI 01 MARS	JEUDI 08 MARS	JEUDI 15 MARS (SANS VIANDE)	JEUDI 22 MARS	JEUDI 29 MARS (MENU BIO)
Pizza Filet de poisson mariné au citron 1-4-7 Epinards à la crème Fromage Kiwi	Tomate / mimolette 10-12 Emincé de poulet façon Tex Mex 10-12 Gratin de courgettes / Pommes de terre 7-10 Gaufre à la chantilly 1-6-7	Salade de pâtes au surimi 1-2-3-4-10-12 Nugget's de légumes 1/9 Carottes persillées 7 Fromage blanc maison 7 Biscuit 1	Salade verte au bleu + croutons 1-7-10-12 Filet de poisson pané 1-4 Brocolis 7 Mille feuilles 1-3-7 (gâteau anniversaire)	Betteraves 10-12 Cuisse de poulet Coquillettes 1-7 Yaourt 7 Biscuit 1
VENDREDI 02 MARS	VENDREDI 09 MARS	VENDREDI 16 MARS	VENDREDI 23 MARS	VENDREDI 30 MARS
Céleri Saucisse de Francfort Pommes noisettes Fromage Ananas au sirop	Salade de riz Tomates/maïs/emmental/vinaigrette 10-12-7 Filet de poisson Meunière 1-4-7 Poêlée de légumes 7 Compote	Tomates / fromage 10-12-7 Sauté de porc aux pruneaux 1-12 Riz aux petits légumes 7 Orange	Hot dog 1 Omelette au fromage 7-3 Poêlée de légumes 7 Barre d'ananas	Pizza aux fromages 1-3-7 Filet de poisson 1-4-7 Légumes ratatouille 7 Mousse au chocolat 7

ALLERGENES : Seuls, les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances sont identifiés

1- Céréales contenant du gluten
2- Crustacés et produits base crustacés
3- Oeufs et produits, base oeuf
4- Poissons et produits, base poisson
5- Arachides et produits, base arachide
6- Soja et produits, base soja
7- Lait et produits, base lait
8- Fruits à coque

9- Céleri et produits, base céleri
10- Moutarde et produits, base moutarde
11- Graines de sésame
12- Anhydride sulfureux et sulfides
13- Lupin et produits, base lupin
14- Mollusques et produits, base mollusque

(1) pain bio - (1) pain issu de la filière traditionnelle



Information consommateur : règlement UE n° 1169/2011
Les allergènes cités sur les menus sont identifiés au moment de leur impression papier.
Ces premières informations susceptibles d'évolutions ne sauraient en aucun cas servir de base de références pour une gestion des allergies.
Menus sous réserve de modifications pour des impératifs techniques.

*Salade Coleslaw : Chou blanc / carottes / mayonnaise