Menus
du 18/03/2024 au 22/03/2024

	Menus
Lundi	Lentilles Bio - vinaigrette à l'échalote Saucisse de Francfort /Quenelle nature - sauce béchamel Purée de pommes de terre fraiche et panais Coulommiers Crème dessert vanille
Mardi	Mélange endives et salade - vinaigrette au miel Sauté de bœuf VBF - sauce tomate au basilic /Falafel - sauce tomate au basilic Coquillettes BIO - Emmental râpé Bio Mimolette Orange Bio
Mercredi	Salade de pommes de terre fraîche - vinaigrette au persil Filet de colin d'Alaska MSC - sauce citron Haricots verts Bio à l'ail Verre de lait Bio Eclair au chocolat
Jeudi	Carotte Bio râpée (régional) - vinaigrette au xérès sauce fromagère aux champignons Riz de Camargue IGP Saint Nectaire AOP Compote fraiche pomme Bio crème de marrons
Vendredi	Pâté de campagne LR - Et cornichons /Œuf dur - et mayonnaise Sauté de dinde FR Label Rouge - façon blanquette /Filet de colin d'Alaska MSC - façon blanquette Légumes potée (carottes, chou, navets, pommes de terre) Yaourt sucré (régional) Kiwi Bio

Bio Origine France Produit labellisé Régional

Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.

ALLERGENES

Le 18/03/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Crème dessert vanille	Crème dessert	Lait
Lentilles Bio	Ail, Lentille verte	
Purée de pommes de terre fraiche et panais	Pomme de terre, Panais, Lait de vache, Crème fraîche, Eau, Sel fin, Poivre gris, Muscade	Fruits à coques, Lait
Quenelle nature	Quenelle	Gluten, Oeufs
Saucisse de Francfort	Saucisse de Francfort	
sauce béchamel	Sauce béchamel , Eau	Gluten, Lait
vinaigrette à l'échalote	Échalote, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

Le 19/03/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Coquillettes BIO	Sel gros, Coquillettes, Huile	Gluten
Emmental râpé Bio	Emmental	Lait
Falafel	Falafels	Gluten
Mimolette	Mimolette	Lait
Mélange endives et salade	Endive	
Orange Bio	Orange	
Sauté de bœuf VBF	Sauté de Boeuf	
sauce tomate au basilic	Ail, Basilic, Tomate, Tomate, Oignon, Sel gros, Farine de blé, Garniture pizza, Huile, Eau	Gluten
vinaigrette au miel	Sel fin, Moutarde, Vinaigre d'alcool, Miel, Huile, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

Le 20/03/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Eclair au chocolat	Eclair	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Haricots verts Bio à l'ail	Haricot vert, Sel fin, Huile, Ail	
Salade de pommes de terre fraîche	Pomme de terre	
Verre de lait Bio	Lait de vache	Lait
sauce citron	Échalote, Sel gros, Farine de blé, Jus de fruit pressé, Fumet de poisson, Sauce béchamel , Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
vinaigrette au persil	Persil, Sel fin, Sucre semoule, Moutarde, Vinaigre d'alcool, Huile, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

Le 21/03/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carotte Bio râpée (régional)	Carotte	
Compote fraiche pomme Bio crème de marrons	Pomme à compote, Concentré de fruit, Crème de marrons	
Riz de camargue IGP	Riz de Camargue, Sel gros	
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
sauce fromagère aux champignons	Crème fraîche, Fromage, Sauce béchamel , Eau, Brunoise de légumes , Champignon de Paris	Gluten, Lait
vinaigrette au xérès	Échalote, Eau, Sel fin, Moutarde, Vinaigre d'alcool, Vinaigre de Xérès, Huile, Huile	Moutarde, Sulfites

Le 22/03/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Et cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfites
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Kiwi Bio	Kiwi	
Légumes potée (carottes, chou, navets, pommes de terre)	Carotte, Navet, Chou vert, Pomme de terre, Bouillon de légumes, Sel fin, Eau	
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Pâté de campagne LR	Pâté de campagne	Gluten, Lait, Oeufs
Sauté de dinde FR Label Rouge	Sauté de dinde	
Yaourt sucré (régional)	Yaourt nature	Lait
et mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs
façon blanquette	Ail, Brunoise de légumes , Oignon, Champignon de Paris, Sel gros, Farine de blé, Sauce béchamel , Huile, Eau	Céleri, Gluten, Lait
façon blanquette	Ail, Brunoise de légumes , Oignon, Champignon de Paris, Sel gros, Farine de blé, Sauce béchamel , Huile, Eau	Céleri, Gluten, Lait, Poissons