

MENU

Menu du 4 du 8 MARS

LUNDI

Carottes rapées BIO

Salade artichaut
13

Cordon bleu
1,10,11

Filet de poisson crevette
1,3 4 11

Petit pois
1

Navets braisés

Saint Paulin 11

Fruit

Crème vanille
1,10,11
Brownie
1,7,10,11

MARDI

Salade de pommes de terre
4,10,13
Radis émincés
11

 Jambon madère
1,11,14
Fromage pané
1,10,11

Chou fleur persillé

Riz 1

Yaourt au sucre 11

Salade de fruit

Rose des sable 1,10,11

Corbeille de fruit

MERCREDI

Salade charcutière 13/Oeuf
mayonnaise 10,13
Salade de fenouil

Steak haché 
1
Poisson Bordelaise
1,4

Pommes rissolées

Panais au beurre 11

Edam 11

Fruit

Panacotta 11

Tarte chocolat 1,10,11

JEUDI

Coleslaw
13

Salade de chou blanc

Filet de poisson du jour
1,4,11
Sauté de porc
1

Gratin de courge 
10,11
Riz
1

Brie 11

Gâteau yaourt 1,10,11

Liegeois vanille
11

Corbeille de fruit

VENDREDI

Salade verte
13
Feuilleté fromage
1,10,11



Tortellini fromage 1,10,11

Sauté de volaille curry coco 1,11


Pâtes 1

Blettes persillées

Fromage blanc vanille 11

Compote

Tarte praline 1,7,10,11

Corbeille de fruit

* Plat complet

Menu surligné = Menu conseillé

Ces menus sont proposés par Chessy Restauration & validé par une diététicienne

Identifications Allergènes :

1 céréales contenant du gluten, 2 graines de sésame, 3 crustacés, 4 poissons, 5 mollusques, 6 arachides, 7 fruits à coques, 8 soja, 9 lupin, 10 œufs, 11 lait, 12 céleri, 13 moutarde, 14 anhydride de sulfureux.

La viande est d'origine française; Le pain, les fruits et légumes sont achetés localement

