

MENU DU MIDI



Menu du 18 du 22 MARS

LUNDI

Salade de lentilles 13
Salade asiatique
8

Paupiette de veau
1,8
Filet de poisson sauce basilic
1,4,11

Epinards
1,11

Pommes au four

Babybel 11

Crème aux œufs
10,11

Tarte Bourdalou 1,10,11

Corbeille de fruit

MARDI

Salade d'endives au fromage 11
Quiche chèvre basilic 1,10,11

Chili con carné 8
Cuisse de poulet

Riz
1

Piperade

Yaourt de la ferme 11

Compote

Tarte aux pommes 1,10,11

Corbeille de fruit

MERCREDI

Salade de légumes croquant 8
Gaccamol et tortilla 11

Saucisson Beaujolais
1,14
Filet de poisson sauce oseille
1,4,11

Pomme vapeur

Chou blanc braisé

Buche du pilat 11

fruits aux sirop

Tropezienne 1,10,11

Corbeille de fruit

JEUDI

Emincé de radis à la crème
11

Asperges

Filet de poisson sauce Nantua
1,3,4,5,11
Sauté de volaille forestier
1,11

Trio de chou

Cœur de blé 1

Yaourt aromatisé 11

Muffin
1,10,11

Crème brûlée 10,11

Corbeille de fruit

VENDREDI

Betteraves en salade
13

Jambon beurre

Veau Marengo 1
Tortilla
10,11

Pâtes 1

Purée de carotte 11

Tomme noire 11

Fruit

Eclair chocolat 1,10,11

Mousse coco

* 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

