

Crudité, cuidité
 Féculent, légume sec, céréale
 Protéine
 Produit laitier

MENUS - MOIS DE MARS 2022

(Sous réserve de modifications)



BIO Produits issus de l'Agriculture Biologique

Lundi 28 Février Betterave crue avec des de Feta Poisson Bordelaise Riz BIO Abricot au sirop	Allergènes M/L P/C	Mardi 1^{er} Mars Céleris rémoulade Supreme de volaille à la crème Champignons Savarin Bugnes Pain BIO	Allergènes M/O/S L L/C L C G	Jeudi 3 Mars Salade verte Pates aux épinards et ricotta Vache qui rit Compote BIO	Allergènes M C/L L	Vendredi 4 Mars Pizza aux 4 fromages Sauté de veau au jus Courgette Fruits BIO	Allergènes L/C
Lundi 7 Mars Soupe de légumes Rosebeef Pommes rissolées Chavroux Fruit BIO	Allergènes L	Mardi 8 Mars Endives au comté Filet de colin en sauce Aioli Haricots verts BIO Gâteau au fromage blanc	Allergènes M/L P/O/S/H C/L	Jeudi 10 Mars Oeufs mimosa Gnocchi sauce tomate Saint paulin BIO Fruit	Allergènes O/M/S C L	Vendredi 11 Mars Radis au beurre salé Palette de porc à la diable Lentilles Poire belle Hélène	Allergènes L M L
Lundi 14 Mars Salade verte Lasagne à l'égrené végétal et aux légumes Edam BIO Crème dessert vanille	Allergènes S/C/L/D L L	Mardi 15 Mars Croq Monsieur maison Cabillaud sauce beurre blanc Poêlée de légumes Petit suisse Fruit de saison Pain BIO	Allergènes C/L P/L L C G	Jeudi 17 Mars Concombre BIO sauce au fromage blanc Sauté d'agneau Boulgour Compote	Allergènes L C	Vendredi 18 Mars Taboulé Cordon bleu de dinde Carottes BIO persillées Banane au chocolat et chantilly	Allergènes C C/L L
Lundi 21 Mars Batavia aux lardons et dès d'emmental Moules Frites Fruit de saison BIO	Allergènes M/L S/C L	Mardi 22 Mars Crêpe au fromage Blanquette de veau Fondue de poireaux Litchi au sirop	Allergènes C/L/O C/L C/L	Jeudi 24 Mars Râpée de radis noir et copeaux de parmesan Chili sin carne Riz créole Mimolette BIO Liégeois aux fruits	Allergènes M/L S/C L	Vendredi 25 Mars Avocat aux scampi sauce cocktail Wings de poulet Ratatouille St Marcellin BIO Crème caramel	Allergènes H/O/D L O/L
Lundi 28 Mars Salade de pois chiches Nouilles sautées aux légumes Bûche de chèvre Fruit BIO	Allergènes M/O/D C L	Mardi 29 Mars Salade d'Ebly au surimi Boeuf stogonoff Haricots beurre Yaourt Fruit de saison Pain BIO	Allergènes C/M/P/H/D L C G	Jeudi 31 Mars Tomate/mozza au basilic Endives au jambon Reblochon Tarte Acapulco	Allergènes L C/L L C	Vendredi 1^{ER} Avril Poisson d'avril au chocolat Tian de légumes Saumon sauce citronné Salade coleslow	Allergènes C/F P M/O/D

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») - les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

A = Arachides **D** = Anhydride sulfureux **G** = Sésame **L** = Lait/produit laitier **P** = Poissons
B = Céleri **E** = Mollusques **H** = Crustacés **M** = Moutarde **S** = Soja
C = Gluten **F** = Fruit à coque **I** = Lupin **O** = Œufs **Les viandes de bœuf ou de veau sont d'origine française**