



MENU DU 13 au 17 mars 2023

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
petit déjeuner		beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao jus de fruits pain-fromage-biscottes	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao fruit pain- pain céréales	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao jus de fruits pain-fromage-céréales	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao fruits pain-fromage-viennoiserie
Déjeuner	Avocat crevettes sauce cocktail Rôti de porc sauce charcutière Poisson Coquille à la tomate Picodon - yaourt Fruit	Charcuterie Bœuf bourguignon Galette Carottes sautées Fromage blanc vanillé Fruit	Salade composée Paupiette de veau Petit pois samos Glace	Crème de poireaux Blanquette de lapin Ebly Tomme noire - yaourt Fruits au sirop	Feuilleté fromage Poisson pané - citron Gratin de blettes Crème de marron Fruit
Dîner	Salade composée fromage-lardons-croûtons Brochette de poisson sauce citron Pomme campagnarde Vache qui rit Panna cotta - framboise	Pomelos Œuf dur sauce aurore Riz au paprika Emmental Fruit	Salade de pâtes Nuggets de poulet Poêlée rustique Flan au citron Fruit	Salade de maïs-soja Hachi parmentier de légumes Faisselle Flan caramel	

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants :
GLUTEN / CRUSTACÉS / ŒUF / POISSON / ARACHIDE / SOJA / LAIT / FRUITS A COQUE / CÉLÉRI / MOUTARDE / SÉSAME / SULFITE / LUPIN / MOLLUSQUES.
 Se référer au tableau des allergènes chaque jour au self.



Mr THABUY
PROVISEUR

LE SERVICE DE RESTAURATION SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER LE MENU SELON LES APPROVISIONNEMENTS.

Mme LEGGER
GESTIONNAIRE