



MENU DU 20 au 24 mars 2023

C'est le moment de planter !!

La fraise

La fraise n'est pas un fruit au sens botanique du terme. Pour parler de fruit, il doit y avoir fécondation. Or, chez la fraise, c'est la partie ronde qui contient les graines.

Pour faire simple, la fraise est bien la résultante d'une fleur mais avec ses graines à l'extérieur.

	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	Salad' bar carottes, chou blanc, maïs Cabillaud sauce ciboulette Riz - brocolis Conté - yaourt Fruit	Salade nyçoise haricots, thon, œuf Gnocchi sauce tomate - cème râpé Faisselle Fruit	Poireaux vinaigrette mimosa Steak sauce roquefort galette Polenta Fromage de chèvre - yaourt Fruit	Salade composée lardons, fromage, croûtons Gigot d'agneau sauce au miel poisson Epinards à la crème St nectaire - yaourt Tarte au chocolat ou citron	Salade de pâtes Emincé de poulet provençale omelette Choux fleur persillé Yaourt aux fruits Fruit
Dîner	Velouté de légumes Côte de porc Poisson Semoule Petit suisse aux fruits Fruit	Betteraves rouges Cordon bleu Gratin de courgettes Boursin Gaufre chocolat	Concombre chantilly de boursin Rôti de veau Pomme dauphine Chavroux Fruit	Crêpe au jambon fromage Poisson pané Haricots beurre Brie Crème dessert	

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



M. THABUY
PROVISEUR

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

Mme LEGGER
GESTIONNAIRE ADJOINTE