



MENU DU 27 au 31 mars 2023



Le saviez-vous ?
 La cacahuete n'est pas une noix mais une légumineuse. Il s'agit d'une graine comestible enfermée dans des gousses qui appartient à la même famille que les lentilles, haricots et pois.

	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	Betteraves rouges à la fête Porc au caramel Riz cantonais Morbier - yaourt Fruit	Taboulé Sauté d'agneau au miel Épinards à la creme Faisselle Fruit	Salad' bar soja-mais-salade Omelette au fromage Frites Cantal - yaourt Fruit	Salade composée lardons, fromage, croûtons Poisson pané Petit pois Flan de courgettes Camembert - yaourt Gateau au chocolat	Quiche Cuisse de poulet Duo de haricots Petit suisse Fruit
Dîner	Carottes râpées Lasagnes au bœuf Camembert Fruit	Macédoine Coquille de poisson Gratin dauphinois Boursin Liegeois	Maquereaux - sardines Sauté de dinde au curry Choux fleur persillés Tartare Mille feuille	Concombres à la creme Paleron de bœuf Boulghour Samos Compote	

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.



M. THABUY
 PROVISEUR

Mme LEGGER
 GESTIONNAIRE ADJOINTE

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