




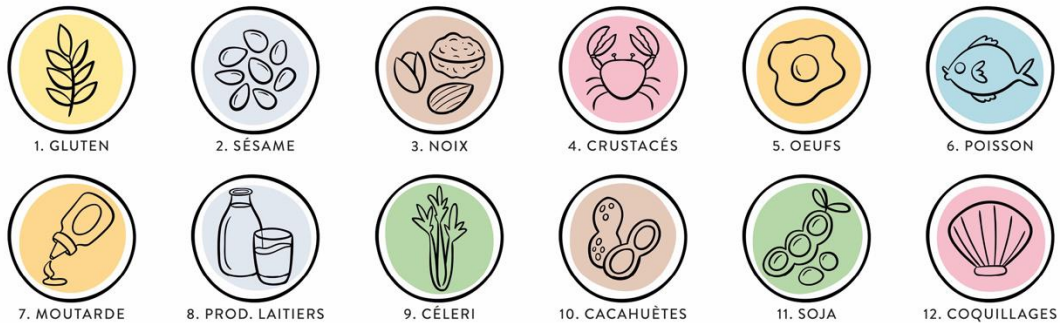
MENU DU 7 AU 11 MARS 2022







	LUNDI 7	MARDI 8	JEUDI 10	VENDREDI 11
Plat	Émincé de poulet mange-tout curry coco ananas, riz	<u>Végétarien</u> Gratin de légumes d'hiver Et sa salade croquante	Dos de colin Purée d'endives	<u>Cuisine du monde</u> <u>Italie</u> Spaghetti carbonara
Allergène(s)		8	6-8	1-8
Note spéciale				
Dessert	yaourt sucré	Poires	Kiwis	Semoule de riz <i>Lait bio</i>
Allergène(s)	8			8
Note spéciale				

ATTENTION: les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

MENU DU 14 AU 18 MARS 2021



	LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENDREDI 18
Plat	Rôti de porc Compote d'abricot et pommes P de terre	Végétarien Pâte tricolore aux champignons crème d'avoine parmesan	Filet de saumon aux petits légumes et confit de citron riz	Cuisine du monde Maroc merguez carotte cumin semoule bio
		1-8	6	1
Note spéciale				
Dessert	Pommes	cake aux courgettes	Pudding chocolat <i>Lait bio</i>	Oranges
Allergène(s)		1-5-8	8	
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

MENU DU 21 AU 25 MARS 2022



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLÉRI





10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI 21	MARDI 22	JEUDI 24	VENDREDI 25
Plat	Boulette sauce tomate pâte	Oeuf dur sauce Mornay Salade composée P de terre	haché Parmentier de la mer (saumon épinard)	<u>Cuisine du monde</u> <u>Belgique</u> Gratin de jambon et chicon purée
Allergène(s)	1-9	5-7-8-1	1-6-8	1-
Note spéciale				
Dessert	Kiwis	riz au lait	Bananes	fromage blanc
Allergène(s)		8		8
Note spéciale				



ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson.

MENU DU 28 AU 1^{er} avril 2022



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLERI




10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI 28	MARDI 29	JEUDI 31	VENDREDI 1 ^{er}
Plat	Saucisse de volaille Purée de carottes	Végétarien Boulette de quinoa Coulis de légumes eby	Poisson pané Rémoulade de Céleri et carotte P de terre	Cuisine du monde Amérique du Sud chili sin carne (mijoté d'haricot rouge céleri carotte maïs coulis de tomate épices à Chili) riz
Allergène(s)	8	5-8	6-8-9	9
Note spéciale				
Dessert	Poires	Yaourt sucré	Pudding vanille <i>Lait bio</i>	Dessert de Pâques
Allergène(s)		8	8	
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson