

SEMAINE DU 19 au 23 MARS

LUNDI 19 MARS

Carottes râpées / Œuf dur (4)
ou
 Salade verte
ou
 Radis / Beurre *

Carbonara lardons fumés (7-9-13)
ou
 Carbonara saumon (3-7-9-13) *

Spaghettis (13)
ou
 Haricots verts *

Yaourt ou Fromage *

Fruit
ou
 Île flottante (4-9)

MARDI 20 MARS

Tomates / Feta / Basilic
ou
 Macédoine / Mayonnaise (1-4-8)
ou
 Sardines / Beurre / Citron (3) *

Escalope viennoise sauce tomate (13)
ou
 Aile de raie aux câpres (3) *

Riz
ou
 Duo de courgettes *

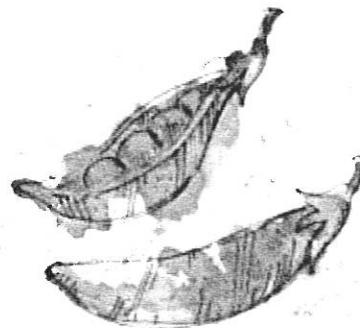
Yaourt ou Fromage *

Fruit
ou
 Tartelettes aux pralines (4-7-13)
ou
 Pommes au four

MERCREDI 21 MARS

Saumon mariné à l'aneth (3)
ou
 Salade verte *
 Tartiflette *
 Yaourt ou Fromage *

Fruit
ou
 Crème caramel (maison) (4-9)



JEUDI 22 MARS

Taboulé garni (13)
ou
 Pâté en croûte / Condiment (1-4-8-9-13)
ou
 Chou-fleur mimosa (4) *

Cuisse de poulet
ou
 Portion de poisson à l provençale (1-2-3-4-5-7-9-11-12-13) *

Pommes vapeur
ou
 Petits pois / Carottes *

Yaourt ou Fromage *

Fruit
ou
 Rochers coco (maison) (4)

VENDREDI 23 MARS

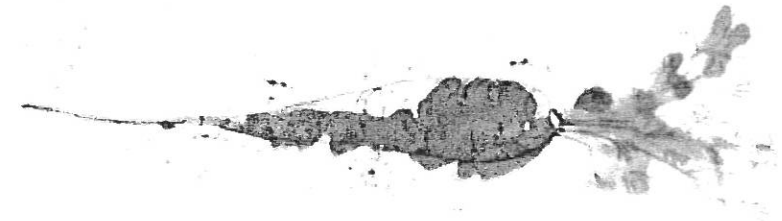
Œufs mimosa (1-4-5-8)
ou
 Salade verte
ou
 Betteraves / Maïs *

Bolognaise
ou
 Filet de tilapia (3) *

Tagliatelles (13)
ou
 Tajine de légumes *

Yaourt ou Fromage *

Fruit
ou
 Eclairs chocolat ou vanille (4-5-6-7-9-13)



Liste des allergènes :

1 - Moutarde
 2 - Crustacés
 3 - Poissons
 4 - Œufs
 5 - Soja

6 - Arachide
 7 - Fruits à coques
 8 - Sulfite (C>10 ppm)
 9 - Lait
 10 - Lupin

11 - Graines de sésame
 12 - Mollusques
 13 - Céréales contenant du gluten
 14 - Céleri

N.B. :

- Sous réserve de modifications indépendantes de notre volonté
 - Tous les fonds de sauce présentent une trace de céleri (14).
 - Les sauces des plats principaux sont liées avec un roux (13).
 - La vinaigrette est faite sur place avec de la moutarde (1)

LA GESTIONNAIRE,
 Christine DAMIOLI

LA PROVEISEURE,
 Annie BEJEAN