

Menus déjeuner

Semaine du 11 au 15 mars 2024

MIDI

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées BIO à la vinaigrette	Tartinade de légumes		Salade verte BIO à la vinaigrette	Salade de risetti au pistou
Croissant au fromage	Salade de maïs à la vinaigrette		Chou chinois à la vinaigrette	Salade asiatique
Céleri râpé sauce rémoulade	Salade de pâtes à la milanaise		Œufs durs mayonnaise	Salade de fonds d'artichaut
Salade verte BIO à la vinaigrette	Salade verte BIO à la vinaigrette		Salade de haricots rouges et maïs	Salade verte BIO à la vinaigrette
Colin d'Alaska pané	Couscous végétarien		Bœuf BIO braisé	Cuisse de poulet au jus
Paupiette de veau sauce chasseur	Crouti' fromage et emmental		Hachis parmentier végétarien (plat complet)	Duo de poissons crème d'aneth (colin d'Alaska, saumon)
Epinards BIO à la crème	Semoule BIO		Pommes de terre rôtis aux légumes	Navets braisés
Riz créole	Chou-fleur à la béchamel		Poêlée chinoise	Blé tendre
Cantal AOP	Gouda		Assortiments de laitages	Saint paulin
Assortiments de laitages	Assortiments de laitages		Bleu	Assortiments de laitages
Beignet fourré à la framboise	Fruit de saison BIO		Purée fruits de saison	Fruit de saison BIO
Pruneaux au sirop léger	Lacté saveur vanille		Cookie aux pépites de chocolat	Tarte crumble pomme fruits rouges
Fruit de saison BIO	Smoothie ananas passion		Fruit de saison BIO	Purée pomme banane individuelle

Suggestion Equilibre

La liste des allergènes est disponible sur demande au sein de l'établissement