



MENUS DU MOIS DE MARS 2019

N'EN PERDS PAS UNE MIETTE,  
FINIS TON ASSIETTE !

	DU 04 AU 08 MARS	DU 11 AU 15 MARS	DU 18 AU 22 MARS	DU 25 AU 29 MARS
LUNDI	04 SALADE DE CŒUR DE PALMIER BLANQUETTE DE VEAU RIZ CREOLE (BIO) YAOURT(BIO)	11 CELERI (LOC) -POMME-GOUDA ROUGAIL SAUCISSE QUINOA AUX LEGUMES ILE FLOTTANTE	18 PIEMONTAISE JAMBON BRAISE HARICOTS VERTS (BIO)-CHAMPIGNONS KIRI POIRE CONFERENCE	25 FRIAND AU FROMAGE OMELETTE (BIO) TORTIS (BIO) SAUCE TOMATE YAOURT FERMIER AROMATISE (LOC)
	05 TABOULE DOS DE LIEU SAUCE POIVRONS POELEE PRINTANIERE BLEU DE DOMES CLEMENTINE	12 CREME DE LEGUMES (LOC) ŒUF DUR (BIO) BECHAMEL SPAGHETTIS (BIO) CAMEMBERT (BIO-L) ORANGE	19 BETTERAVES VINAIGRETTE CHILI CON CARNE RIZ (BIO)-HARICOTS ROUGES PETITS SUISSES AUX FRUITS (BIO-L)	26 SALADE CHOU-CAROTTE (LOC) CUISSE DE POULET JARDINIERE DE LEGUMES BRIE BANANE
MARDI	07 CREME AU POTIRON ESCALOPE DE DINDE SAUCE NAPOLITAINE COQUILLETES (BIO) FROMAGE BLANC (BIO)	14 SALADE FROMAGERE BRANDADE DE POISSON ENTREMETS VANILLE BISCUIT DES FLANDRES	21 CONCOMBRE CIBOULETTE MOUSSAKA AUX LENTILLES EMMENTAL MOELLEUX CHOCOLAT CREME ANGLAISE	28 SALADE EMENTAL EMINCE DE BOEUF (BIO) POMMES BOULANGERES (LOC) BISCUIT ROULE A LA CREME
	08 CAROTTES (LOC) A L'ORANGE LONGE DE PORC HARICOTS BLANCS TOMME BLANCHE POIRE-CHOCOLAT	15 RADIS NOIR ET CAROTTES RAPES (LOC) GOULASCH HONGROISE BOULGOUR (BIO) PYRENEES KIWI	22 VELOUTE AUX POIREAUX (LOC) POISSON PANE POMMES PERSILLEES (LOC) GOUDA POMME JONAGOLD	29 POTAGE TROIS LEGUMES (LOC) CURRY DE HOKI SEMoule BUCHE DE CHEVRE SALADE DE FRUITS
VENDREDI	FRUIT OU LEGUME CRU	FRUIT OU LEGUME CUIT	MATIERE GRASSE	
	FECULENT	PRODUIT LAITIER	VIANDE, ŒUFS, POISSON	



VIANDE ORIGINE FRANCE

(BIO) PRODUIT BIO (BIO-L) PRODUIT BIO ET LOCAL (LOC) PRODUIT LOCAL PRODUIT DE SAISON MENU VEGETARIEN



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons,...)  
 Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : l'Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.