

























lundi 13 au vendredi 17 mars 2023

(en bleu : menu sans porc)

menu	allergènes
<b>lundi 13 mars 2023</b>	
 Duo de Carottes râpées bio  Escalope de dinde Flageolets  Salade  Mouillotin Banane	Moutarde, Sulfite Lactose, Gluten Lactose Moutarde, Sulfite Lactose
<b>mardi 14 mars 2023</b>	
Saucisson à l'ail / <b>Crudités</b>  Côte de porc sauce charcutière / <b>Dos de cabillaud</b>  Ratatouille et riz  Salade  Camembert bio  Yaourt bio	<b>Moutarde, Sulfite</b> Lactose, Gluten, Moutarde / <b>Poisson</b> Lactose Moutarde, Sulfite Lactose Lactose
<b>mercredi 15 mars 2023</b>	
 <b>Piémontaise / Piémontaise sans porc</b>   Bœuf bourguignon  Carottes rondelles  Salade Saint Paulin  Crème caramel bio	<b>Œuf, Moutarde, Sulfite</b> Lactose, Gluten Lactose Moutarde, Sulfite Lactose Lactose
<b>jeudi 16 mars 2023</b>	
 Betteraves rouges Nuggets végétaux Haricots beurres  Salade Brie Crème brûlée	 Moutarde, Sulfite Gluten, Œuf, Lactose Lactose Moutarde, Sulfite Lactose Lactose, Gluten, Œuf
<b>vendredi 17 mars 2023</b>	
 Potage de légumes Filet de poisson meunière Riz basquaise  Salade  Carré bio  Fromage blanc Bio	Céleri Poisson, Gluten, Œuf Lactose Moutarde, Sulfite Lactose Lactose

Menus sous réserve de modifications selon  
 approvisionnement.  
 Bon appétit!

FR  
 53.182.001  
 CE