























lundi 20 au vendredi 24 mars 2023

(en bleu : menu sans porc)

menu	allergènes
lundi 20 mars 2023	
Feuilleté aux fromages  Saucisse de Strasbourg / Filet de poulet  Haricots à la tomate  Salade Camembert  Kiwi	Gluten, Œuf, lactose Gluten, Lactose, Œuf Lactose Moutarde, Sulfite Lactose
mardi 21 mars 2023	
 Choux fleur  Poulet rôti fermier  Pommes de terre rissolées  Salade  Gouda nature bio Petit suisse aux fruits	Moutarde, Sulfite Moutarde, Sulfite Lactose Lactose
mercredi 22 mars 2023	
 Œuf dur à la vinaigrette Rôti de porc aux pruneaux / Filet de poisson  Pâtes Bio  Salade Saint Paulin  Fromage blanc à la fraise bio	Œuf, Moutarde, Sulfite Lactose / Poisson, Lactose Gluten, Œuf, Lactose Moutarde, Sulfite Lactose Lactose
jeudi 23 mars 2023	
  Potage de légumes Fondant de porc aux pommes / Escalope de dinde   Purée de panais  Salade Brie Gâteau marbré maison	Céleri Gluten, Lactose Lactose Moutarde, Sulfite Lactose Gluten, Œuf, Lactose
vendredi 24 mars 2023	
Crêpe fourrée au jambon / Crêpe fourrée aux champignons Brochette de poisson Riz cantonais  Saint Paulin bio  Crème bio au caramel beurre salé	Gluten, Œuf, Lactose Poisson, Lactose, Gluten Lactose, Crustacé, Œuf Lactose Lactose

**Menus sous réserve de modifications selon
approvisionnement.
Bon appétit!**

