


























**lundi 6 au vendredi 10 mars 2023**

**(en bleu : menu sans porc)**

menu	allergènes
<b>lundi 6 mars 2023</b>	
 Betteraves râpées bio Boulettes de bœuf à la tomate Printanière de légumes Brie  Fromage blanc bio	Moutarde, Sulfite Lactose, Gluten Lactose, Gluten Lactose Lactose
<b>mardi 7 mars 2023</b>	
 Carottes râpées et œuf dur  Jambon grillé / <b>Escalope de dinde</b>   Frites maison  Salade  Camembert bio  Crème vanille bio	Œuf, Moutarde, Sulfite Gluten, Lactose Œuf, Moutarde, Sulfite Gluten, Lactose Lactose
<b>mercredi 8 mars 2023</b>	
 Salade Niçoise  Paupiette de veau  Pâtes bio  Salade  Saint Nectaire  Kiwi bio	Œuf, Poisson, Moutarde, Sulfite Gluten, Lactose Gluten, Œuf, Lactose Moutarde, Sulfite Lactose
<b>jeudi 9 mars 2023</b>	
 Macédoine de légumes  Hachis végétal à la patate douce  Salade  Gouda bio Panacotta et son coulis	 Œuf, Moutarde, Sulfite Lactose, Gluten Moutarde, Sulfite Lactose Lactose
<b>vendredi 10 mars 2023</b>	
 Galantine de volaille / <b>Crudités</b> Filet de saumon sauce blanche Riz pilaf  Tome bio  Poire	<b>Moutarde, Sulfite</b> Poisson, Lactose, Gluten Lactose Lactose

**Menus sous réserve de modifications selon  
approvisionnement.**

**Bon appétit!**

FR  
53.182.001  
CE