## DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

## Menu semaine du 18 au 22 mars

Lundi 18/03/2024

Mardi 19/03/2024

Mercredi 20/03/2024

SAIADES

Jeudi 21/03/2024

Vendredi 22/03/2024

Salade icebera

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Chou blanc et dés de mimolette

Lait, Sulfites

Omelette Oeufs. Lait

Sauté de boeuf aux poivrons Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Wing de poulet sauce barbecue Gluten. Moutarde. Sulfites

Blanquette de dinde Gluten. Sulfites

Fricassée colin d'Alaska PMD Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Courgettes braisées

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

> Orge perlée BIO Gluten

Haricots verts persillés

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

> Pâtes coude Gluten

Semoule Gluten

Tian de légumes

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carottes persillées

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz créole

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Epinards en branche béchamel Gluten. Lait

> Purée à la patate douce Lait

Assortiment de yaourts

Lait

Gouda Lait

Assortiment de yaourts

Lait

Coulommiers Lait

Assortiment de yaourts Lait

Montcadi croute noire Lait

Beignet au chocolat et noisettes Dessert lacté flan saveur vanille DCG

Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

nappé caramel

Lait

Compote pommes et pêches allégée en sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gâteau au chocolat et haricots rouges mexicain Oeufs, Soja

LE PLAISIR DE BIEN MANGER

Entremets flan au chocolat mousse au stracciatella Lait, Soja

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

