

MENU

Liste des allergènes:

1 Céréales, 2 Crustacés, 3 Oeufs, 4 Poissons, 5 Arachides, 6 Soja, 7 Lait, 8 Fruits à coques, 9 Céleri, 10 Moutarde, 11 Graines de sésame, Anhydride sulfureux, 13 Lupin, 14 Mollusques

12

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

**semaine du
17 au 21 mars
2025**

salade de pâtes (1,7,10)
quenelle à la tomate
(1,3,4,6,7,8,9)
h.verts persillés
f.blanc (7)
pomme

salade paysanne (1,10)
sauté de veau marengo (1)
coquillettes (1,3)
tomme blanche (7)
yaourt (7)

endives aux noix (7,8,10)
aioli (2,3,4,10)
et ses légumes
chevretine (7)
fondant haricolat

salade verte (10,11)
hachis parmentier (7)
purée (7)
tomme catalane (7)
compote

mousse de foie (3,7)
ou œufs mimosas (3,10)
colombo végétal créole
ou bolognaise aux lentilles
corail
riz basmati (1)
yaourt (7)
kiwi ou fruit

**semaine du
24 au 28 mars
2025**

salade de pâtes (1,7,10)
rôti de porc à la moutarde
(1,10,12)
beignets de brocolis (1)
emmental (7)
banane

carottes rapées (10,11)
taureau à l'anchois (1,12)
gnocchis poelés (1,2,3,6,7)
vieux pané (7)
cocktail de fruits au sirop

pizza (1,7)
bouchée à la brandade
(1,2,3,4,7)
crumble de butternut (1,7)
chanteneige (7)
pomme

endives aux noix (7,8,10)
couscous végétal
semoule complète (1,7)
p.suisse (7)
fruits secs (8)

salade paysanne (1,10)
dos de merlu sce st jacques
(2,4,7)
purée de carottes (7)
tomme de chèvre (7)
beignet au chocolat (1,3,6,7,8)

**semaine du
31 mars
au 4 avril 2025**

salade nordique (4,10)
bœuf stroganof (1)
frites
st albray (7)
crème dessert (6,7)

taboulé (1)
brochette de volaille
carottes à la crème (7)
yaourt (7)
kiwi

mousse de canard (3,7)
boulettes de bœuf (1,6)
mille-feuilles de légumes
(1,7)
camembert (7)
banane

radis au beurre (7)
curry de chou-fleur
riz basmati (1)
ptit louis (7)
crumble pommes-poires (1,7,8)

salade mixte (7,10)
calamars à l'américaine (4,7)
torsades (1,3)
p.suisse (7)
ananas

légende: bio, bio et local, local, label

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des approvisionnements

La double choix est soumis à l'ordre de passage des élèves. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire il ne peut pas y avoir le choix jusqu'à la fin du service