

MENUS GROUPE SCOLAIRE DU 8 AU 19 MARS 2021



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p><u>8 mars</u> <u>Menu végétarien</u> Bâtons de carottes sauce fromage blanc Chili con végétal (haricots rouges, riz, protéines végétales) Carré frais Compote de pommes</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (moutarde, sulfites, soja)</p>	<p><u>9 mars</u> Concombres à la crème Emincé de bœuf Gratin Dauphinois Fromage Pêche au sirop</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (Sulfites, fruits à coque)</p>	<p><u>11 mars</u> Saucisson cornichons Sauté de poulet aux olives vertes Epeautre à l'huile d'olive Fromage Clémentines</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (Sulfites)</p>	<p><u>12 mars</u> Mélange printanier sauce vinaigrette (céleri, laitue, radis) Filet de colin à la vapeur Carottes à la crème Emmental Flan pâtissier</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (poisson, sulfite, sulfite, œuf, fruits à coque, moutarde, céleri)</p>
<p><u>15 mars</u> <u>Menu végétarien</u> Salade de choux chinois Porc à la sauce aigre-douce au miel Riz cantonnais Yaourt à boire aux fruits</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (sulfites, soja)</p>	<p><u>16 mars</u> <u>Menu végétarien</u> Salade de chou rouge, carottes, quinoa, oignons Omelette de légumes et pomme de terre Babybel Pomme Golden</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (œuf, sulfites)</p>	<p><u>18 mars</u> Salade de pois chiches et oignons sauce vinaigrette Rosbif Chou fleur braisé Brie Orange</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (sulfites, moutarde)</p>	<p><u>19 mars</u> Salade de carottes râpées Merlu à l'huile d'olive Gnocki à la sauce Napolitaine Emmental Mandarine</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (Sulfites, poisson, moutarde, oeuf)</p>

* Allergènes présents à tous les repas : Pain = gluten – Produits laitiers = lait

Compte tenu des mesures pour lutter contre la propagation du Covid-19, les menus peuvent être simplifiés et comporter certaines répétitions, nous comptons sur votre compréhension
Menus établis en collaboration avec M. FARRUGIA Serge - Nutritionniste et diététicien et Philippe OLLIVE et Sébastien FORTUNA – Cuisiniers

MENUS GROUPE SCOLAIRE DU 22 AU 30 MARS 2021



<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<p><u>22 mars</u></p> <p>Duo de feuilles de chênes rouges et vertes à la sauce citronnette Spaghettis à la sauce bolognaise Emmental râpé Crème glacée</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (moutarde, sulfites, soja, fruits à coque)</p>	<p><u>23 mars</u></p> <p>Salade haricots verts et fêta Jambon braisé Purée de pomme de terre Kidibou Ananas</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (moutarde, sulfites)</p>	<p><u>25 mars</u></p> <p><u>Repas végétarien</u></p> <p>Œuf mimosa Ravioles au fromage (crème fraîche, persil) Emmental râpé Poire</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (œuf, moutarde)</p>	<p><u>26 mars</u></p> <p>Tarte aux poireaux Filet de colin à la sauce citron Haricots plats Tomme blanche Pomme</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (sulfite, œuf, poisson)</p>
<p><u>29 mars</u></p> <p>Salade de batavia sauce vinaigrette Tartiflette (reblochon, lardons, pomme de terre) Fruits au sirop</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (moutarde, sulfites, fruits à coque)</p>	<p><u>30 mars</u></p> <p>Salade Betty (betteraves, maïs) Sauté de Veau Gratin de courge Gouda Kiwi</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (sulfites)</p>		

* Allergènes présents à tous les repas : Pain = gluten – Produits laitiers = lait

Compte tenu des mesures pour lutter contre la propagation du Covid-19, les menus peuvent être simplifiés et comporter certaines répétitions, nous comptons sur votre compréhension

Menus établis en collaboration avec M. FARRUGIA Serge - Nutritionniste et diététicien
et Philippe OLLIVE et Sébastien FORTUNA – Cuisiniers

