



Déjeuner

lun. 18/03

mar. 19/03

jeu. 21/03

ven. 22/03

Entrée

Céleri bio à la hongroise

Potage de légumes bio



Salade verte bio



Carottes râpées bio



Plat

Poulet rôti aux herbes LR



Pennes bio

Curry de légumes d'hiver



Sauce curry lentilles corail bio



Brandade de colin



Sauté de dinde  
Sauce Champignons



Pommes vapeur bio



Haricots verts bio persillés



Fromage

Brie à la coupe



Camembert



Dessert

Yaourt nature bio



Fruit de saison bio



Fromage blanc bio



Pommes fondantes



BIO LABEL ROUGE

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:  
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

🏠 : Plat fait maison 🇫🇷 : Viandes de France 🇫🇷 : Origine France 🍌 : Aide UE à destination des écoles 🍌 : Fruits et légumes de saison 🐟 : Pêche  
Durable 🇫🇷 : Label Rouge 🌿 : Produit issu de l'agriculture biologique

