



















































Menus de Mars

-  Viande française
-  Produit labellisé
-  Menu végétarien
-  Produit bio
-  Produit local

VAE : veau à l'équilibre
 BAE : bœuf à l'équilibre
 PAE : porc à l'équilibre



	Du 11 au 15	Du 18 au 22	Du 25 au 29
LUNDI	Œuf dur  mayonnaise Sauté de volaille   sauce normande Riz  Gouda Pomme 	Friand Fromage Porc fermier  (PAE) sauce moutarde Lentilles  Bûche de chèvre Kiwi 	Carottes râpées   Pavé de saumon  sauce citron Blé  aux petits légumes Yaourt Brebis  
MARDI	Concombre à la menthe Dos de lieu  beurre nantais Brocolis-carottes   Yaourt Poire  	 Céleri rémoulade   Crispy sauce tomate Poêlée Paysanne Fromage blanc Madeleine	 Taboulé Omelette  au fromage Poêlée printanière Meule de Besac   Poire 
JEUDI	Velouté de légumes  Bœuf   (BAE) sauce carbonade Pommes persillées  Chou au chocolat	Salade de haricots verts Roti de bœuf   Sauce fromagère Pommes noisette Crumble aux pommes	Macédoine de légumes Couscous boulettes  Semoule  Verre de lait   Rose des sables
VENDREDI	 Carottes râpées- Chou-fleur Bolognaise végétale Tortis  Petit Suisse aux fruits	Velouté de carottes Croque monsieur  Salade verte Tomme normande   Clémentine	Velouté poireaux-pommes de terre Poulet Yassa   Riz  Fromage blanc coulis fruits exotiques


 Finir son assiette
 c'est
 ne pas gaspiller !



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.