



## MENUS du 11 mars au 5 avril 2024

Semaine	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 11 au 15 mars 2024	<b>Pâté de campagne</b> <b>Blanquette de veau</b> <sup>1-6</sup> <b>Purée de brocolis</b> <sup>6</sup> <b>Pomme</b> Yaourt nature sucré <sup>6</sup>	<b>Potage poireaux-p. de terre</b> <sup>6</sup> <b>Emincé de bœuf-échalotes</b> <sup>1-6</sup> <b>Poêlée de carottes</b> <sup>6</sup> <b>Riz au lait</b> <sup>6</sup> <b>Orange</b>	<b>Céleri rémoulade</b> <sup>8-9</sup> <b>Poulet basquaise</b> <sup>6</sup> <b>Riz</b> Brie <sup>6</sup> <b>Clémentines</b>	<b>Salade chou-émmental-noix</b> <sup>6-7-9</sup> <b>Poisson meunière</b> <sup>1-4-6</sup> <b>Pommes de terre vapeur</b> <sup>6</sup> <b>Fleur de chèvre</b> <sup>6</sup> <b>Fondant au chocolat</b> <sup>1-3-6</sup>	<b>Carottes râpées</b> <sup>9</sup> <b>Œufs sauce tomates</b> <sup>3-6</sup> Blé <sup>1-6</sup> <b>Fromage blanc à la vanille</b> <sup>6</sup> <b>Compote de pommes</b>
Semaine du 18 au 22 mars 2024	<b>Salade de riz-thon-maïs</b> <sup>4-9</sup> <b>Sauté de porc</b> Haricots verts <sup>6</sup> <b>Poire</b> <b>Crème caramel</b> <sup>6</sup>	<b>Pain de poisson mayo</b> <sup>4-6-9</sup> <b>Poulet rôti</b> <b>Julienne de légumes</b> <sup>6-8</sup> Emmental <sup>6</sup> <b>Banane</b>	<b>Salade coleslaw</b> <sup>3-9</sup> <b>Saucisse de Toulouse</b> Frites <b>Fleur d'Anjou</b> <sup>6</sup> Compote pommes-poires	<b>Céleri rémoulade</b> <sup>8-9</sup> <b>Lasagnes de légumes</b> <sup>1-6</sup> <b>Salade verte</b> <sup>9</sup> <b>Yaourt sur lit de fraises</b> <sup>6</sup> <b>Orange</b>	<b>Taboulé maison</b> <sup>1-9</sup> <b>Poisson sauce curry</b> <sup>4-6</sup> <b>Brocolis</b> <sup>6</sup> <b>Gâteau au yaourt</b> <sup>1-3-6</sup> <b>Ananas</b>
Semaine du 25 au 29 mars 2024	<b>Betteraves râpées</b> <sup>9</sup> <b>Bœuf carottes</b> <sup>1-6</sup> <b>Semoule</b> <sup>1</sup> Bûche du Pilat <sup>6</sup> <b>Clémentines</b>	<b>Salade coleslaw</b> <sup>3-9</sup> <b>Saucisse de Toulouse</b> <b>Lentilles</b> <sup>6</sup> <b>Tome d'Anjou</b> <sup>6</sup> <b>Tarte aux pommes</b> <sup>1</sup>	<b>Velouté de butternuts</b> <sup>6</sup> <b>Tarte chèvre-épinards</b> <sup>1-3-6</sup> <b>Salade verte</b> <sup>9</sup> <b>Crème vanille</b> <sup>6</sup> <b>Kiwi</b>	<b>Salade de blé-crevettes</b> <sup>1-2-9</sup> <b>Poisson meunière</b> <sup>1-4-6</sup> <b>Epinards à la crème</b> <sup>1-6</sup> <b>Banane</b> <b>Yaourt brassé sucré</b> <sup>6</sup>	<b>Salade endives-émmental</b> <sup>6-9</sup> <b>Hachis parmentier</b> <sup>6</sup> <b>Salade verte</b> <sup>9</sup> Brie <sup>6</sup> <b>Poire</b>
Semaine du 1 <sup>er</sup> au 5 avril 2024	<b>FERIE</b>	<b>Salade de chou-rouge-féta</b> <sup>6-9</sup> <b>Pâtes au pesto</b> <sup>1-7</sup> <b>Salade verte</b> <sup>9</sup> Petits suisses aux fruits <sup>6</sup> <b>Poire</b>	<b>Œuf mayonnaise</b> <sup>3-9</sup> <b>Poulet rôti</b> Petits pois <sup>6</sup> Brie <sup>6</sup> <b>Clémentines</b>	<b>Velouté de butternuts</b> <sup>6</sup> <b>Couscous (merguez-poulet-légumes - Semoule<sup>1</sup>)</b> <b>Mousse au chocolat</b> <sup>6</sup> <b>Pomme</b>	<b>Radis beurre</b> <sup>6</sup> <b>Cassolette de poisson</b> <sup>2-4-6</sup> <b>Brocolis</b> <sup>6</sup> Emmental <sup>6</sup> <b>Clafoutis aux poires</b> <sup>1-3-6</sup>

ALLERGENES		
5-Arachides	10- Lupin	
1-Gluten	11-Sulfites	
2- Crustacés	12- Soja	
3-Œufs	13-Sésame	
4-Poissons	14 -Mollusques	
6- Lait+lactose		
7-Fruits à coques		
8-Céleri		
9-Moutarde		

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN.  
LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS POUR DES RAISONS D'APPROVISIONNEMENT OU DE VARIATIONS CLIMATIQUES

Tous nos plats sont préparés sur place par le Chef et son équipe

\* **PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE – Toutes nos céréales sont bio (sauf le blé)**

\* **VIANDE élevée et abattue en France – sous label de Qualité**

\* **POISSONS FRAIS** sous label de qualité

\* **FRUITS ET LEGUMES FRAIS**