




Menus du 16 au 20 mars 2020

Lundi 16	Mardi 17 - Menu « végé »	Jeudi 19	Vendredi 20
<p style="color: red;">Croisillon au fromage a b c</p> <p style="color: red;">Grillade de porc j</p> <p style="color: green;">Poêlée de champignons b</p> <p style="color: blue;">Carré frais b</p> <p style="color: green;"> Salade de fruits</p> <p style="color: red;">Pain c</p>	<p style="color: green;">Soupe à la tomate i</p> <p style="color: red;">Gratin de quenelles et fondue de poireaux a b c</p> <p style="color: blue;">Reblochon b</p> <p style="color: magenta;"> Crème dessert a b c m</p> <p style="color: red;">Pain c</p>	<p style="color: red;">Oeuf vgte a j</p> <p style="color: red;">Bœuf bourguignon c j n</p> <p style="color: blue;">Polenta b</p> <p style="color: blue;">Petits suisses nature b</p> <p style="color: green;"> Pomme cuite</p> <p style="color: red;">Pain c</p>	<p style="color: green;">Salade verte j</p> <p style="color: red;">Aioli a e j</p> <p style="color: blue;">Coulommiers b</p> <p style="color: magenta;">Paris-Brest a b c</p> <p style="color: red;">Pain c</p>

Les fruits et légumes : source de glucides, minéraux, vitamines, fibres

Les produits laitiers : source de protéines, calcium, vitamines

Les féculents : source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres

Viande, poisson, œuf : source de protéines, lipides, vitamines, fer

 Produit de saison

Les 14 allergènes à déclaration obligatoire (règlement INCO 1169-2011) :

a Œufs	d Arachide	g Mollusques	j Moutarde	m Fruits à coque
b Lait	e Poisson	h Lupin	k Soja	n Anhydride sulfureux sulfites
c Gluten	f Crustacés	i Céleri	l Sésame	

Pour plus d'informations sur les allergènes et la composition des recettes, contacter l'équipe de restauration.