
































Menu de la semaine

Du 20 au 24 mars 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine mayonnaise </p> <p></p> <p>Sauté de poulet aux olives </p> <p>Pennes </p> <p></p> <p>Dessert du jour</p> <p></p>	<p>Tomates au thon et oeufs </p> <p></p> <p>Daube à la provençale </p> <p>Polenta </p> <p></p> <p>Dessert du jour</p> <p></p>	<p>Tarte à l'oignon </p> <p></p> <p>Rosbeef </p> <p>Gnocchis à la parisienne </p> <p></p> <p>Dessert du jour</p> <p></p>	<p>Mâche à la paysanne </p> <p></p> <p>Rôti de porc Orloff </p> <p>Potatoes </p> <p></p> <p>Dessert du jour</p> <p></p>	<p>Betteraves à la feta </p> <p></p> <p>Filet de poisson Riz pilaf </p> <p></p> <p>Dessert du jour</p> <p></p>

Menu sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

* des efforts pour servir des fruits AB dans la semaine

Allergènes :

1. Gluten, 2. Lait de vache (ou produits dérivés beurre crème)
3. Lait de brebis ou chèvre, 4. Œufs, 5. Moutarde, 6. Poisson,
7. Arachide, 8. Fruits à coque, 9. Crustacés, 10. Mollusques,
11. Céleri, 12. Soja, 13. Anhydride sulfureux de sulfite, 14. Sésame



* Fait Maison



* Viande Française



* Produits locaux



* Agriculture Biologique

* **Le fromage est servi quotidiennement selon l'apport des produits laitiers contenus dans les menus.**