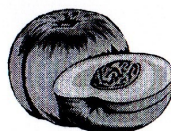


MENU DU MOIS DE MARS 2018



Produits issus de l'agriculture biologique

				JEUDI 01 CENTRE DE LOISIRS	VENDREDI 02 CENTRE DE LOISIRS
				RADIS BEURRE SCHNITZEL VEGETAL GRATIN CHOUX FLEURS YAOURT AROMATISE CLEMENTINE	CONCOMBRE BLANQUETTE DE VEAU POMMES SAUTEES FROMAGE FRUIT
LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07 CENTRE DE LOISIRS	JEUDI 08		VENDREDI 09
SARDINES BEURRE TOMATE FARCIE RIZ MILANETTE POMME ROYAL GALA	POIREAUX VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU PRINTANIERE DE LEGUMES PETIT SUISSE SUCRE COCKTAIL FRUITS SIROP	POTAGE POTIRON BOURGUIGNON POMMES VAPEUR BRIE SMOOTHIE EXOTIQUE	TABOULE SAUTE DE POULET TRIO DE LEGUMES YAOURT CITRON KIWI	CERVELAS VINAIGRETTE DOS COLIN EN SAUCE PETIS POIS / CAROTTES CHAVROUX PRUNE ROUGE	
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14 CENTRE DE LOISIRS	JEUDI 15		VENDREDI 16
PATE DE CAMPAGNE NUGGETS DE POULET CHOUX FLEURS MOUSSE CHOCOLAT ORANGE	BETTERAVES (provenance agriculteur Nozéen) OMELETTE FROMAGE RATATOUILLE GOUDA / LITCHIS SIROP	POIREAUX VINAIGRETTE MERLU EN SAUCE EBLY YAOURT NATURE SUCRE COMPOTE POMMES	CELERI RAVE RAPE CHIPOLATAS LENTILLES (provenance agriculteur Nozéen) CAMEMBERT / BANANE	TOMATES VINAIGRETTE LASAGNES DE THON SALADE VERTE YAOURT MIXE PULPE POIRE	
LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21 CENTRE DE LOISIRS	JEUDI 22		VENDREDI 23
MELON JAUNE ROTI DE PORC SALSIFIS CREME CHOCOLAT CLEMENTINE	TARTE 3 FROMAGES PAVE DINDE PROVENCALE HARICOTS VERTS CREME DE GRUYERE RAISIN BLANC	ENDIVES MACARONIS BOLOGNAISE FROMAGE BLANC VANILLE ABRICOTS SIROP	CAROTTES RAPEES PILON DE POULET FRITES EMMENTAL GLACE SORBET	SALADE COESLAW HOKI PANE / CITRON BROCOLIS YAOURT A BOIRE POMME GOLDEN	
LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28 CENTRE DE LOISIRS	JEUDI 29		VENDREDI 30
TOMATES VINAIGRETTE ROTI DE BŒUF PUREE PETIT SUISSE AROMATISE COMPOTE POIRES	MACEDOINE BOULETTES AGNEAU CHOUX DE BRUXELLES EDAM MIRABELLES SIROP	CONCOMBRE VINAIGRETTE TARTIFLETTE DE CANARD BATAVIA GELIFIE CAMEL ANANAS FRAIS	PASTEQUE EMINCE DE DINDE MEX. COQUILLETES COULOMMIERS PATISSERIE	BETTERAVES ROUGES QUENELLES DE BROCHET BOUQUET DE LEGUMES CREME VANILLE KIWI	

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.
menus donnés à titre indicatif susceptibles de modifications liées à d'éventuels soucis d'approvisionnements et raisons techniques.