

  Menus du 10 au 14 mars  		Allergènes*	Origines des viandes*
LUNDI 10/03	<p><u>Entrée</u> : Betteraves rouges, maïs</p> <p><u>Plat</u> : Lasagnes à la bolognaise</p> <p><u>Dessert</u> : Fromage blanc bio</p>		Viande de bœuf française
MARDI 11/03	<p><u>Entrée</u> : Mini quiche lorraine</p> <p><u>Plat</u> : Aiguillette de poulet Riz, sauce champignon</p> <p><u>Dessert</u> : Crème brûlée</p>	Céleri, moutarde, poisson, crustacés, mollusques	Française
JEUDI 13/03 menu végétarien	<p><u>Entrée</u> : Terrine de thon</p> <p><u>Plat</u> : Chausson pané veggie Pommes de terre sautées, haricots verts</p> <p><u>Dessert</u> : Pâtisserie</p>	Crustacés, céleri, fruit à coque, mollusque, poisson, Sésame, Soja	Du thon cabillaud, océan pacifique, centre Ouest et Est
 VENDREDI 14/03	<p><u>Entrée</u> : Potage</p> <p><u>Plat</u> : Pavé de poisson blanc à la provençale Tian de légumes brocolés</p> <p><u>Dessert</u> : Petit suisse et kiwi</p>	Gluten, moutarde, œuf	Poisson : Océan pacifique nord-ouest, nord-est
Les menus sont prévisionnels. Ils peuvent être modifiés à tout moment, en raison de problèmes de livraison ou autres impératifs.			
*Allergènes : Lait Œuf Gluten / blé Arachide / cacahuète Fruits à coque Poisson Crustacés Mollusques Moutarde Sésame Céleri Lupin Soja Sulfites			
*Origine des viandes Bovines, porcines, ovines, volailles, en morceau ou hachées - Catégories / Pays d'origine, de naissance, d'élevage et d'abattage			