



Le chef vous propose :

MERCREDI 25/02

Salade coleslaw bio



Poisson meunière

Purée de potiron

Petit moulé nature

Compote de fruits

MERCREDI 04/03

Concombre bulgare

Filet de poulet forestier

(sans viande : omelette sauce tomate)

Pâtes macaronis bio



Fromage fondu le carré

Flan vanille nappé caramel

MERCREDI 11/03

Taboulé oriental bio



Rôti de dinde au jus

(sans viande : poisson pané citron)

Carottes persillées

Fromage ail & fines herbes

Beignet au sucre

MERCREDI 18/03

Céleris bio rémoulade



Hachis parmentier

(sans viande : brandade de poisson)

Yaourt sucré

Fruit de saison



MERCREDI 25/03

Betteraves vinaigrette

Curry indien de pois chiches

Semoule bio



Bûchette de lait mélangé

Flan chocolat



MERCREDI 01/04

Friand fromage

Poisson pané citron

Petits pois au jus

Petit suisse sucré



Crêpe moelleuse sucre bio

Tributaire des arrivages et vigilants sur la qualité, certains produits de ce menu sont susceptibles d'être remplacés

* plat à base de porc (proposition de remplacement)

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »