

MENU

		Allergènes
Lundi 2 mars	Potage St Germain BIO	A
	Pâtes BIO aux fromages	FAG
	Gâteau haricolat	OAF

Mardi 3 mars	Salade de lentilles BIO	M
	Pilons de poulet BIO	
	Gratin de brocolis BIO	A
	Fromage BIO	A
	Fruit BIO	

Jeudi 5 Mars	Endives BIO	MI
	Filet de colin	D
	Purée de potirons	A
	Fromage blanc	A

Vendredi 6 mars	Soupe à la tomate	
	Cordon bleu	FAC
	Flageolets	
	Yaourt BIO	A

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

Liste allergènes : A lait/B soja/ C Oeuf/D poisson/E crustacé/ F blé/ G fruits à coques/H sésame/ I sulfite/ K arachide/
L céleri/ M moutarde/ N lupin/O mollusque

Menu

		Allergènes
Lundi 9 mars	Salade de pois chiches BIO	MI
	Sauté de porc sauce soja	B
	Haricots verts BIO	A
	Crème dessert	A

Mardi 10 mars	Carottes rapées BIO	M
	Galette de légumes BIO	AC
	Piperade BIO	
	Yaourt BIO	A

Jeudi 12 mars	Soupe à l'oignon	
	Pavé de saumon	D
	Jeunes carottes à la crème	A
	Fruit BIO	

Vendredi 13 mars	Rillettes de thon	AD
	Bourguignon BIO	
	Riz BIO	
	Compote BIO	

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

Liste allergènes : A lait/ B soja/ C Oeuf/ D poisson/ E crustacé/ F blé/ G fruits à coques/ H sésame/ I sulfite/ K arachide/ L céleri/ M moutarde/ N lupin/ O mollusque

MENU

		Allergènes
Lundi 16 mars	Asperges	MI
	Saucisse de toulouse	
	Mojettes à la tomate	
	Fromage BIO	A
	Fruit BIO	
Mardi 17 mars	Radis BIO	
	Sauté de poulet sauce tandoori	
	Haricots beurre	A
	Yaourt BIO	A
Jeudi 19 mars	Bouillon de poule vermicelle	F
	Lasagne épinard chèvre	ACF
	Yaourt BIO	A
Vendredi 20 mars	Betteraves BIO	M
	Merlu	ACDF
	Ile flottante	AC

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

Liste allergènes : A lait/B soja/ C Oeuf/ D poisson/E crustacé/ F blé/ G fruits à coques/H sésame/ I sulfite/ K arachide/
L céleri/ M moutarde/ N lupin/O mollusque