

MENUS DE LA SEMAINE 1 du 7 au 11 mars

LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
Terrine de campagne + cornichon <i>Ou</i> Rillettes de canard + cornichon Bœuf VF Frais Bourguignon Pomme de terre vapeur  Emmental à la coupe Fruit de saison <i>Ou</i> Crème caramel local	Potage de tomate <i>Ou</i> Taboulé Omelette champignons Gratin de courgette pomme de terre Fromage blanc aux fruits  Fruit de saison  <i>Ou</i> Pêche au sirop 	Céleri local Frais rémoulade Filet de poulet  Frais sauce moutarde Semoule  et son bouillon St Paulin à la coupe Compote de pomme	Carottes râpées en vinaigrette  local Sauté de porc VPF Frais à la Normande Poêlée Rustique (avec PDT) Babybel Gâteau de riz au caramel <i>Ou</i> Semoule au lait	Endives, pommes, noix <i>Ou</i> Salade verte, croutons Filet de poisson + citron  Purée de potir Frais cuisinée Tomme de vache fermier  à la coupe Flan chocolat  <i>Ou</i> Flan vanille caramel 
GOUTERS				
Pain + chocolat Yaourt sucré	Sablé des Flandres Jus de fruits 100%	Galette bretonne Fruit de saison	Pain + confiture Fruit de saison	Quart-quart Compote framboise

Les 14 allergènes à déclaration obligatoire sont utilisés dans l'atelier de production qui fabrique les repas et peuvent se retrouver de manière fortuite dans des préparations exemptes de ces allergènes.