

MENUS DE LA SEMAINE 2 du 14 au 18 mars

| LUNDI 14 | MARDI 15 | MERCREDI 16 | JEUDI 17 | VENDREDI 18 |
|--|---|---|---|---|
| <p>Taboulé citronné Ou Salade de riz</p> <p>Cuisse de poulet  Frais</p> <p>Poêlée Ratatouille</p> <p>Yaourt vanille </p> <p>Banane Ou Compote pomme banane</p> | <p>Concombre vinaigrette Ou Potage de carotte</p> <p>Cordon bleu végétarien</p> <p>Penne + râpé</p> <p>Brie de Meaux à la coupe </p> <p>Fruit de saison </p> | <p>Coleslaw <i>Frais</i></p> <p>Steak haché jus aux oignons</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p>Cocktail de fruits</p> | <p>Betterave <i>local</i> Vinaigrette Ou Macédoine mayonnaise</p> <p>Rôti de porc VPF au jus <i>Frais</i></p> <p>Haricots blancs  sauce à l'ail</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison Ou Biscuits</p> | <p>Salade verte, croustons Ou Salade de mâche emmental</p> <p>Saumon <i>Frais</i> sauce oseille</p> <p>Pomme de terre vapeur </p> <p>Edam à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat Ou Liégeois au chocolat</p> |
| <p>Fromage blanc sucré Petit beurre</p> | <p>Pain + Chocolat Compote pomme vanille</p> | <p>Madeleine Jus de fruit 100%</p> | <p>Pain + fromage Purée pomme ananas</p> | <p>P'tit moelleux nature Yaourt à boire</p> |

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.