

<p><u>LUNDI</u> : 02/03/2020</p> <p>Œufs durs/mayo/tomates Pâtes Bolognaise/gruyère râpé Yaourt aromatisé</p>	<p><u>LUNDI</u> : 09/03/2020</p> <p>Macédoine de légumes à la russe Sauté de porc au curry et pommes dauphines Clémentines</p>	<p><u>LUNDI</u> : 16/03/2020</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Omelette sce tomate, légumes tajine et semoule Kiri Yaourt nature sucré</p>
<p><u>MARDI</u> : 03/03/2020</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Crousti fromage, carottes rondelles et Pdt rissolées Carré frais BIO Compote</p>	<p><u>MARDI</u> : 10/03/2020</p> <p>Steak haché sce poivre, haricots verts et Pdt vapeur Babybel Tarte au flan</p>	<p><u>MARDI</u> : 17/03/2020</p> <p>Taboulé oriental/olives Pesca de colin panés 3 céréales sce beurre blanc et riz blanc Banane</p>
<p><u>JEUDI</u> : 05/03/2020</p> <p>Velouté de courgettes Meunière de poisson sce crevettes et riz cantonais Beignet framboise</p>	<p><u>JEUDI</u> : 12/03/2020</p> <p>Potage 8 légumes Cordon bleu sce fromage, coquillettes et gruyère râpé Novly caramel</p>	<p><u>JEUDI</u> : 19/03/2020</p> <p>Menu Montagnard</p>  <p>Jus de pomme Tartiflette et laitue Tarte pomme et noix</p>
<p><u>VENDREDI</u> : 06/03/2020</p> <p>Samoussa de poulet Brochette de mini saucisses (merguez, chipolatas), ratatouille et semoule Ananas au sirop</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 13/03/2020</p> <p>Nuggets de poisson sce ketchup et ses frites fraîches Vache qui rit Fromage blanc aux fruits</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 20/03/2020</p> <p>Potage tomate/vermicelles Mignonin de veau sce crème, tortis et gruyère râpé Crème dessert vanille</p>

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

<p><u>LUNDI</u> : 23/03/2020 Carottes râpées/tomates Filet de cabillaud scc beurre blanc, julienne de légumes et puré de Pdt Yaourt à boire</p>	<p><u>LUNDI</u> : 30/03/2020 Paupiette de bœuf scc chasseur, duo de carottes et Pdt rösti Edam Petits filous aux fruits</p>	<p><u>LUNDI</u> : 06/04/2020 Quiche aux légumes Beignet de poisson blanc scc tomate et son riz blanc Velouté fruix</p>
<p><u>MARDI</u> : 24/03/2020 Lasagnes à la bolognaise/laitue Mimolette Yaourt des prairies du Boulonnais à la vanille</p>	<p><u>MARDI</u> : 31/03/2020 Menu végétarien Tortilla omelette aux oignons et laitue Saint Bricet à tartiner Pomme</p>	<p><u>MARDI</u> : 07/04/2020 Ravioli et gruyère râpé Camembert BIO Clémentine et madeleine</p>
<p><u>JEUDI</u> : 26/03/2020 Filet de poulet scc basquaise, salsifis et Pdt sautées Emmental BIO Eclair au chocolat</p>	<p><u>JEUDI</u> : 02/04/2020 Velouté de choux fleur Pané de filet de colin scc béarnaise et Pdt vapeur Donuts chocolat</p>	<p><u>JEUDI</u> : 09/04/2020  REPAS DE PAQUES</p>
<p><u>VENDREDI</u> : 27/03/2020 Perles légumières/olives Boulette de boeuf scc tomato grill et petits pois à la française Mandarines</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 03/04/2020 Betteraves rouges/tomates Rôti de porc scc moutarde, coquillettes et gruyère râpé Liégeois vanille/caramel</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 10/04/2020 Menu Américain  Duo de crudités/olives Cheeseburger et ses frites fraîches Brownie au chocolat</p>

**Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.*

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

**Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.*

**Toutes nos viandes bovines sont issues de France, le reste de nos viandes sont françaises ou CE. (la liste des viandes a été fourni à votre établissement pour affichage)*