

- menu -

lundi 28 février - vendredi 4 mars

Lundi

Salade d'endives aux noix

③ ⑥

Crozets

⑤

Poêlée aux légumes

Fromage

Mousse au chocolat

⑥

Mardi

Taboulé au poulet

Gratin des océans

⑪ ⑭ ⑥ ④ ⑤

Chou-fleur fleurette

Fromage

Fruit

Mercredi

Jeudi

Poireau vinaigrette

⑥

carbonnade flamande

⑤ ⑩ ⑨ ⑭ ⑥

Macaronis

⑤ ⑩ ⑥

Fromage blanc demi-écrémé

⑥

Fruit

Vendredi

Carottes râpées aux raisins

⑨ ⑭

Roti de porc

Haricots verts persillés

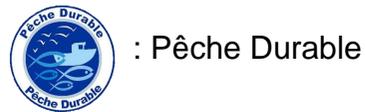
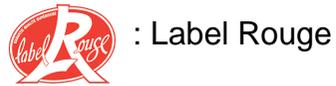
⑥

Fromage

Semoule au lait

⑥ ⑤

Labels :



Allergènes :

- ① : Arachide
- ② : Céleri
- ③ : Fruits à coque
- ④ : Crustacés
- ⑤ : Gluten
- ⑥ : Lait
- ⑦ : Lupin
- ⑧ : Mollusques
- ⑨ : Moutarde
- ⑩ : Oeuf
- ⑪ : Poisson
- ⑫ : Sésame
- ⑬ : Soja
- ⑭ : Sulfites

- menu -

lundi 7 mars - vendredi 11 mars

Lundi

Flammekueche

⑤ ⑥

sauté de Veau Catalan

⑭ ⑤

Petit pois

Fromage

Ananas aux épices rôti
au four

⑥

Mardi

Betterave cuite et maïs
vinaigrette

⑩ ⑤ ⑥

Escalope de volaille à
l'indienne

⑥ ⑬

Céréales gourmandes

⑤

Fromage

Fruit

Mercredi

Jeudi

Concombre vinaigrette

⑥

Bouchée à la reine et
aux champignons

⑥ ③

Fromage

Beignet pommes

⑤ ⑩ ⑥ ①

Vendredi

Terrine de campagne

⑩ ⑭

Moules marinières

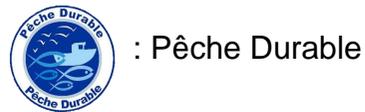
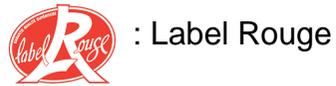
⑪

Frites

Fromage

Fruit

Labels :



Allergènes :

- ① : Arachide
- ② : Céleri
- ③ : Fruits à coque
- ④ : Crustacés
- ⑤ : Gluten
- ⑥ : Lait
- ⑦ : Lupin
- ⑧ : Mollusques
- ⑨ : Moutarde
- ⑩ : Oeuf
- ⑪ : Poisson
- ⑫ : Sésame
- ⑬ : Soja
- ⑭ : Sulfites

- menu -

lundi 14 mars - vendredi 18 mars

Lundi

Céleri rémoulade
② ⑥ ⑩ ⑨ ⑭

—
Pintade cuisée

—
Gratin de chou-fleur

—
Fromage

—
gauffres liégeoises
⑤ ⑥ ⑩

Mardi

Choux rouge au chèvre
et au maïs
⑤ ⑥

—
Totellini aux épinards
⑤

—
Blancs d'œufs en neige
lit de caramel
⑥

Mercredi

Jeudi

Potage de légumes

—
Carbonade mexicaine
⑭

—
Blé tendre
⑤

—
Fromage blanc battu
⑥

—
Fruit

Vendredi

Salade verte (feuille de
chêne)
⑥

—
Lasagnes bolognaise
⑤

—
Panna cotta aux fruits
⑥

Labels :



: Label Rouge



: AOC



: AOP



: IGP



: STG



: HVE



: Pêche Durable



: MSC



: RUP

Allergènes :

① : Arachide

② : Céleri

③ : Fruits à coque

④ : Crustacés

⑤ : Gluten

⑥ : Lait

⑦ : Lupin

⑧ : Mollusques

⑨ : Moutarde

⑩ : Oeuf

⑪ : Poisson

⑫ : Sésame

⑬ : Soja

⑭ : Sulfites

- menu -

lundi 21 mars - vendredi 25 mars

Lundi

Jambon persillé

Calamar à la romaine

Gratin dauphinois

Yaourt nature

Fruit

Mardi

Mousse de macédoine
au thon

Rôti de boeuf

Carottes braisées

Fromage

Tarte au chocolat

Mercredi

Jeudi

Salade Marco-Polo

Boulette de viandes
sauce tomate

Haricots verts

Fromage

Fruit

Vendredi

Duo carottes céleris

Gnocchi à la pomme de
terre

Chèvre bûchette

Compote assortiments

Labels :



: Label Rouge



: AOC



: AOP



: IGP



: STG



: HVE



: Pêche Durable



: MSC



: RUP

Allergènes :

① : Arachide

② : Céleri

③ : Fruits à coque

④ : Crustacés

⑤ : Gluten

⑥ : Lait

⑦ : Lupin

⑧ : Mollusques

⑨ : Moutarde

⑩ : Oeuf

⑪ : Poisson

⑫ : Sésame

⑬ : Soja

⑭ : Sulfites