

MENU du 22 au 26 /03/21

Déjeuner

Dîner

Salade Mexicaine (moutarde)/Lentille en salade (moutarde)
Blanquette de dinde Fraîche (lait)/Poêlée maraichère
Fromage blanc (lait)
Fruits crus ou cuits

Céleri rémoulade (moutarde œuf)/Poireaux vinaigrette (moutarde)
Côtes de porc
Haricots blancs
Panacotta (lait)
Fruits crus ou cuits

Radis/Salade composée (moutarde)
Paupiettes de veau /Frites
Fromage (lait)
Fruits crus ou cuits

Betteraves œuf dur (moutarde œuf)
Cuisse de pintade
Haricots verts sautés
laitage (lait)
Fruits crus ou cuits

Avocats vinaigrette/Artichauts vinaigrette
Endives au jambon maison (lait gluten)
Coquillettes
Fromage (lait)
Fruits crus ou cuits

Asperges vinaigrette (moutarde)
Filet de cabillaud
Riz Pilaf
Laitage (lait)
Fruits crus ou cuits

Betteraves vinaigrette aux amandes (moutarde)/Tomate basilic vinaigrette (moutarde)
MENU VEGETARIEN Lasagne végétarienne
Pâtisserie (gluten œuf lait)
Fruits crus ou cuits

Salade de pâtes aux crevettes (poisson moutarde)
Escalope de volaille
Aubergines gratinées
Fromage (lait)
Fruits crus ou cuits

Friands (lait gluten)/Pizza (gluten)/Nems
Steak haché **frais local**
Poêlée de légumes **bio**
Riz au lait **maison** (lait)/Laitage
Fruits crus ou cuits

Le gestionnaire



Le Proviseur

