



















<p align="center">LUNDI : 14/03/2022 Céleri rémoulade/tomate Pané de filet de Merlu blanc sce crème et son blé à la tomate</p> <p align="center"> Tarte aux pommes</p>	<p align="center">LUNDI : 21/03/2022 Cordon bleu sce tomate, petits pois carottes et Pdt rissolées</p> <p align="center">St Paulin BIO  Flamby caramel</p>	<p align="center">LUNDI : 28/03/2022</p> <p align="center">Saucisson à l'ail/cornichons  Mignonin de veau (U.E) sce chasseur, haricots plats et Pdt rosti Mousse au chocolat</p>
<p align="center">MARDI : 15/03/2022</p> <p align="center"> Steak haché sce tomate, haricots verts et Toast de Pdt</p> <p align="center">Edam BIO  Yaourt à boire</p>	<p align="center">MARDI : 22/03/2022</p> <p align="center">  Crêpe à la tomate Sauté de porc à l'Espagnol, duo de courgettes et semoule Kiwi</p>	<p align="center">MARDI : 29/03/2022</p> <p align="center"> Pâtes aux 2 saumons et gruyère râpé</p> <p align="center">Carré frais BIO  Donut's sucré</p>
<p align="center">JEUDI : 17/03/2022 Rôti de dinde sce forestière, jeunes carottes et purée de Pdt Bonbel</p> <p align="center">Yaourt à la vanille BIO </p>	<p align="center">JEUDI : 24/03/2022 Velouté de 8 légumes Thon (mayonnaise) et ses potatoes</p> <p align="center">Moelleux au chocolat BIO </p>	<p align="center">JEUDI : 31/03/2022</p> <p align="center">  Potage tomate/vermicelles Galette végétale (ketchup) et ses frites fraîches Pomme</p>
<p align="center">VENDREDI : 18/03/2022</p> <p align="center">  Velouté de choux fleur Tortis végétale à la tomate (façon bolognaise) et gruyère râpé Compote de pomme</p>	<p align="center">VENDREDI : 25/03/2022 Sauté de poulet à la crème, beignet de choux fleur et riz blanc Babybel Velouté fruit</p> <p align="center"></p>	<p align="center">VENDREDI : 01/04/2022</p> <p align="center"> Duo de saucisses (chipolatas/merguez) sce tomate, ratatouille et boulgour Camembert</p> <p align="center">Yaourt nature sucré BIO </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)