





Semaine du 16 au 20 mars 2020		Semaine du 30 mars au 03 avril 2020	
Carottes au thon Alouette de bœuf Pommes rostī Fromage Fruit		Salade verte gruyère roquefort Chipolatas Gratin de chou-fleur Fromage blanc Fruit au sirop	
Saucisson à l'aïl Parmentier de canard Fromage Fruit		<u>Menu végétarien</u> Feuille de vigne Spaghettis sauce mélange champignons Fromage Bio Flan	
Rosette / beurre Filet de poulet Gratin de courgettes Yaourt Fruit		Avocat au thon Paupiette de veau Purée Fromage Glace	
Avocat mayonnaise Filet de brochet sauce pain d'épice Riz Fromage Compote		Betteraves rouges mimosa Dos de cabillaud et sa sauce hollandaise Printanière de légumes Fromage Fruit	
Semaine du 23 au 27 mars 2020		Semaine du 06 au 10 avril 2020	
Carottes rapées Brochette citron romarin Pommes de terre grenaille Fromage Fruit		Salade d'haricots verts Aiguillette de poulet sauce roquefort Pommes de terre rissolées Fromage Fruit	
<u>Menu végétarien</u> Salade de pois chiche Lasagne ratatouille Fromage bio Mirabelle sirop		<u>Menu végétarien</u> Salade de lentilles Œuf a la florentine Fromage Bio Muffin myrtilles	
Pizza Escalopes de dinde panée au citron Courgettes Fromage Fruit		Salade d'endives Bœuf braisé sauce poivre vert Purée Fromage Fruit	
Mousse de foie Encornets farcis Riz Fromage Compote / biscuit		Salade verte Aïoli et ses légumes Fromage Fruit	

Les menus peuvent varier en fonction des achats

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits allergènes suivant :
gluten, œuf, poisson, arachide, lait, fruits à coque, céleri, moutarde
Présence de porc et de ses dérivés.

