

Marine Stewardship Council

Menu de la semaine

Déjeuner Du 25 au 29 Mars 2024



	Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29		
ENTREE	Carottes rapées 🥞	Radis noirs AB rapés mayonnaise AB	Tartine de chèvre chaud 🥱	Concombre à la crème 🥱		
PLAT	Sauce bolognaise lentilles tomate	Emincé de volaille 🎉 sauce mexicaine 🦰	Sauté de veau 🏽 🎉 🥞 au paprika	Filet de poisson crème de poivron		
GARNITURE	Macaroni AB	Carottes au cumin 🥞	Semoule couscous	Pommes de terre vapeur 👸 🌕		
FROMAGE		Cantal 👝 à la coupe	Comté 🌎 à la coupe	Yaourt brassé nature sucré 🎉 失		
DESSERT	Crumble pomme 🍣	Crêpes froment confiture de fraise	Compote de pomme banane			
PAIN	Pain de 2 livres	Pain céréale	Pain de 2 livres	Pain BIO (à la portion)		

≒ BZH 🌃 Bio 🖰 Fait maison 🍩 Appellation d'origine protégée 🕡 Repas Végétarien 🏻 🚖 Viande d'Origine France

Allergènes par plat

	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Moutarde	Céleri	Sésame	Lupin	Mollusques	Anhybride sulfureux
25 mars 2024														
Carottes rapées									×					×
Sauce bolognaise														
lentilles tomate														
Macaroni	×						X							
Crumble pomme	×						X	×						
Pain de 2 livres	X													
26 mars 2024														
Radis noirs rapés			×						×					×
mayonnaise Emincé de volaille														
sauce mexicaine	×		×							×	×			
Carottes au cumin														
Cantal à la coupe							X							
Crêpes froment	•		•											
confiture de fraise	×		×				×							
Pain céréale	×										X			
28 mars 2024														
Tartine de chèvre	×						×							
chaud	^						^							
Sauté de veau au paprika														×
Semoule couscous	×													
Comté à la coupe							X							
Compote de pomme							**							
banane														
Pain de 2 livres	×													
29 mars 2024														
Concombre à la							×		×					×
crème							^		^					^
Filet de poisson crème de poivron	×	×		×			×						×	×
Pommes de terre vapeur														
Yaourt brassé nature							×							
sucré							••							
Pain BIO (à la portion)	×													