



Menu du 4 AU 22 Mars 2019



lundi 04/03/19		mardi 05/03/19		mercredi 06/03/19		jeudi 07/03/19		vendredi 08/03/19	
Betterave		Salade Verte		Endives Emmental	CENTRE	Riz à la Niçoise		Chou Rouge	
Sauté d'Agneau		Saucisson à Cuire		Filet de Colin		Boulette de Bœuf		Brandade	
Coquillettes		Barboton		Mélange Céréales		Haricots Verts Persillés			
Vache Qui Rit		Fourme de Montbrison		Brocoli Bio		Petit Roulés		Brin d'Affinois	
Mousse au Chocolat		Bugnes		Le Petit Champagnet		Banane		Sabayon	
				Flan Vanille					
lundi 11/03/19		mardi 12/03/19		mercredi 13/03/19		jeudi 14/03/19		vendredi 15/03/19	
Salade Piémontaise		Lentille à la Paysanne		Céleri-Rémoulade	DE	Taboulé		Terrine Poisson	
Saucisse de Strasbourg		Nuggets de Blé Croustillants		Galopin de Saumon		Oeuf Dur		Chunk de Poulet	
Choucroute		Poêlée 4 saisons		Pois Cassé		Epinards		Poêlée du Primeur	
Brie		Yaourt		Leerdammer		Crouton		Faisselle	
Clémentine		Kiwi		Compote		Bûche du Pilat		Pomme	
						Fruit			
lundi 18/03/19		mardi 19/03/19		mercredi 20/03/19		jeudi 21/03/19		vendredi 22/03/19	
Avocat Mayonnaise		Salade à la Grecque		Salade Laitue	LORIS	Velouté de Légumes		Carottes Râpées	
Filet de Hoki		Moussaka		Saute de Boeuf		Poisson Meunière		Filet de Poulet	
Crozet Sarrasin				Champignon de Paris		Flageolets		Gratin Dauphinois à la Crème	
Edam		Crème Dessert		Yaourt Bio		Camembert		Carré Frais	
Salade de Fruits		Ananas				Salade de Fruits		Poire	

Entrée Protidique-Poisson-Viande rouge non Hâchée

Fromages- Produits et desserts laitiers

Entrées cuites- Légumes cuits- Desserts de fruits cuits

Entrées féculents- Féculents ou légumes secs- Desserts Féculents

Entrées Crudités- Desserts de fruits crus



Aliments sucrés

Produits issus de l'agriculture local

Produits issus de l'agriculture Biologique



VIANDE Bovine ORIGINE France

MENU 100% BIO

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques.

Validé par une diététicienne du Club Nutriservices

Ces menus susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu