



# Menu du 22 mars au 12 avril 2019



Cette photo par Auteur Inconnu est soumise à la licence CC BY-NC

Cette photo par Auteur Inconnu est soumise à la licence CC BY-NC

lundi 25/03/19		mardi 26/03/19		mercredi 27/03/19		jeudi 28/03/19		vendredi 29/03/19	
Surimi		Salade Verte		Concombre	CENTRE	Salade aux Dés Emmental		macédoine (220 g)	
Jambon rôti aux herbes		Saute de Veau aux Olives		Colin d'Alaska Pané		Steak Haché de Boeuf		Wok de Riz au Poulet Cajun	
Poêlée 4 Saisons		Boullgour		Petis Pois		Haricots Verts			
Mimolette		Fromage Fondu		Bleu		Pommes Rissolée		Délice au Chèvre	
Salade de Fruits Frais		Compote		Gâteau au Yaourt		Faisselle		chocolat Liégeois	
lundi 01/04/19		mardi 02/04/19		mercredi 03/04/19		jeudi 04/04/19		vendredi 05/04/19	
Betteraves maïs		Coleslaw		Méli Mélo de Salades	DE	Croque Monsieur		Endive	
Sauté d'Agneau		Pané de Soja & Boullgour		Filet Poisson		Blanc de Poulet		Rôti de veau à la moutarde	
Coquille au Jus		Poêlée de Légumes et Champignons		Lentilles		Epinards		Pomme Dauphine	
Bleu		Yaourt Aromatisé		Kiri		Kidiboo		Fourme de Montbrison	
MOUSSE AU CHOCOLAT		kiwi		Compote		Abricot au Sirop		Poire à la Menthe	
lundi 08/04/19		mardi 09/04/19		mercredi 10/04/19		jeudi 11/04/19		vendredi 12/04/19	
Oeufs mimosa		Pamplemousse		Crêpes Champignons	LORSIR	Artichaut (1 g)		Salade Verte	
Gratin de Fruits de Mer		Couscous et ses Légumes		Boulette de Boeuf à la Tomate		Filet de Poisson		Saucisse de Toulouse	
Brocoli				Carottes au Jus		Ratatouille		Purée	
Emmental		Lait demi-écrémé		Crème Dessert Vanille		Bûche du Pilat		Yaourt aromatisé	
Pomme		Salade de Fruits				Banane		Gâteau Moelleux au Chocolat	

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

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