

**Mars/avril 2021 - Semaine 4**

**Lundi 29/03/21**

**Entrées**

- Salade de pomme de terre au surimi<sup>142</sup>
- Salade de pâtes au poulet<sup>143</sup>
- Pomelos

**Plats principaux**

- Lasagne bolognaise<sup>89</sup>

**Accompagnements**

- Printanière de légumes<sup>124</sup>
- Carotte à la crème persillée<sup>19</sup>

**Produits laitiers**

- Fromage blanc aromatisé<sup>63</sup>
- Fromage blanc<sup>62</sup>
- Yaourt nature<sup>172</sup>

**Desserts**

- Fruits divers de saison
- Fruits divers de saison
- Fruits divers de saison

**Mardi 30/03/21**

**Entrées**

- Chou rouge mimosa<sup>26</sup>
- Concombre à la crème<sup>33</sup>
- Pomelos

**Plats principaux**

- Pave de merlu au citron vert
- Langue de boeuf sauce tomate<sup>88</sup>

**Accompagnements**

- Gratin dauphinois<sup>71</sup>
- Pomme vapeur<sup>119</sup>

**Produits laitiers**

- Kiri crème<sup>87</sup>
- Tome de savoie<sup>164</sup>
- Samos<sup>145</sup>

**Desserts**

- Semoule au caramel<sup>152</sup>
- Riz au lait<sup>131</sup>
- Crème vanille<sup>41</sup>

**Jeudi 01/04/21**

**Entrées**

- Carottes à la menthe<sup>22</sup>
- Falafels végétariennes au four
- Pomelos

**Plats principaux**

- Oeuf dur à la florentine<sup>102</sup>
- Oeuf cuit dur florentine<sup>101</sup>

**Accompagnements**

- épinard à la crème<sup>173</sup>
- épinard à la crème<sup>173</sup>

**Produits laitiers**

- Veluté fruit<sup>188</sup>
- Fromage blanc<sup>62</sup>
- Yaourt nature<sup>172</sup>

**Desserts**

- Sablons aux amandes (sans amandes)
- Fruits divers de saison
- Fruits divers de saison

**Vendredi 02/04/21**

**Entrées**

- Champignons à la grecque
- Terrine de légumes<sup>160</sup>
- Pomelos

**Plats principaux**

- Frites
- Frites

**Accompagnements**

- Frites
- Frites

**Produits laitiers**

- Brie<sup>14</sup>
- Tartare calcium aifn 16 g dc<sup>155</sup>
- Chamois d'or<sup>23</sup>

**Desserts**

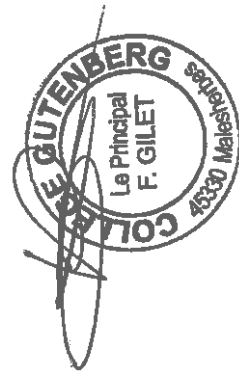
- Fruits divers de saison
- Fruits divers de saison
- Fruits divers de saison

**Vérifiez la liste des allergènes sur les fiches techniques fournisseurs.**

**Liste des allergènes présents dans les menus de la semaine 4**



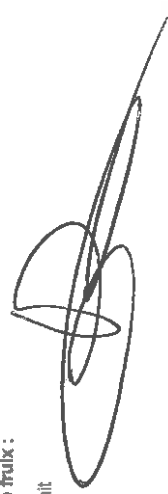
Chachignon Pascal  
Chef de cuisine



Rouer Christelle gestionnaire

Gilet Fabrice  
principal

- 14Brie :
  - Lait
- 23Chamois d'or :
  - Lait
- 41Crème vanille :
  - Lait
- 63Fromage blanc aromatisé :
  - Lait
- 87Kiri crème :
  - Lait
- 101Oeuf cuit dur florentine :
  - Gluten
  - Lait
  - Oeuf
- 124Printanière de légumes :
  - Lait
  - Soja
- 142Salade de pomme de terre au surimi :
  - Gluten
  - Moutarde
  - Poisson
  - Sulfite
- 148Sauté de porc à l'espagnol :
  - NC
- 160Terrine de légumes :
  - Gluten
  - Lait
  - Oeuf
- 19Carotte à la crème persillée :
  - Lait
- 26Chou rouge mimosa :
  - Moutarde
  - NC
  - Oeuf
- 68Fondant au chocolat :
  - Fruit à coque
  - Gluten
  - Lait
  - NC
  - Oeuf
- 71Gratin dauphinois :
  - Lait
- 89Langue de boeuf sauce tomate :
  - Lait
  - NC
- 102Oeuf dur à la florentine :
  - Oeuf
- 131Riz au lait :
  - Lait
  - NC
- 143Salade de pâtes au poulet :
  - Gluten
  - Moutarde
  - Oeuf
  - Sulfite
- 152Samoules au caramel :
  - Gluten
  - Lait
- 164Tome de savole :
  - Lait
- 22Carottes à la menthe :
  - Moutarde
  - NC
- 33Concombre à la crème :
  - Lait
  - Sulfite
- 62Fromage blanc :
  - Lait
- 75Gâteau aux noisettes, crème anglaise :
  - Fruit à coque
  - Gluten
  - Lait
  - NC
  - Oeuf
- 88Lasagne bolognaise :
  - Gluten
  - Lait
  - NC
  - Oeuf
- 119Pomme vapeur :
  - Lait
- 133Roti de porc aux pruneaux :
  - Gluten
  - Lait
  - NC
- 146Samos :
  - Lait
- 155Tartare calcium affh 16 g dc :
  - Lait
- 166Velouté fruits :
  - Lait



Chaignon Pascal  
Chef de cuisine

Rouer Christelle gestionnaire

Gilet Fabrice  
principal

172 Yaourt nature :

- Lait

173 Epinard à la crème :

- Lait



Chachignon Pascal  
Chef de cuisine

Rouer Christelle gestionnaire

Gilet Fabrice  
principal