

Mars/avril 2021 - Semaine 2

Lundi 15/03/21

Entrées

- Tabouli à l'orientale¹⁵⁴
- Piémontaise¹¹⁵
- Pomelos

Plats principaux

Boulette de boeuf sauce tomate¹³

Accompagnements

- Brocolis
- Poêlée campagnarde

Produits laitiers

- Bonbel¹²
- Tomme noire¹⁶⁷
- Kir⁸⁵

Desserts

- Fruit de saison
- Tartiflette de saison
- Pâtisserie

Chachignon Pascal
Chef de cuisine

Mardi 16/03/21

Entrées

- Macedoine au jambon⁹¹
- Betterave au thon⁶
- Pommes

Plats principaux

- Filet de flétan⁵¹
- Saute d'agneau au cidre¹⁴⁸

Accompagnements

- Pommes sautées
- Lentilles paysanne⁸⁸

Produits laitiers

- Samos¹⁴⁵
- Saint brice¹³⁶
- Brie¹⁴

Desserts

- Fruit de saison
- Fruit de saison
- Fruit de saison

Jeudi 18/03/21

Entrées

- Champignons à la crème⁴
- Tortino au substitut¹⁰²
- Pommes

Plats principaux

- Pommes sautées
- Hachis parmentier cd4⁵⁷⁶

Accompagnements

- Courgettes persillées
- Purée de carotte

Produits laitiers

- Port salut¹²²
- Gouda⁶⁹
- Edam⁴⁹

Desserts

- Liégeois au chocolat⁸⁹
- Liégeois vanille⁹⁰
- Ile flottante⁸²



Rouer Christelle gestionnaire

Vendredi 19/03/21

Entrées

- Câsetti fromolaide⁵¹
- Rudis boeuf¹³⁰
- Pommes

Plats principaux

- Plats végétariens
- Plats végétariens

Accompagnements

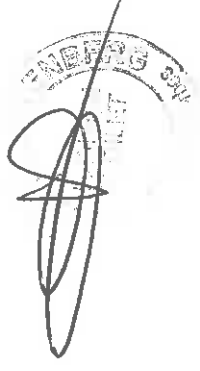
- Gratin de pâtes⁷³
- Gratin de pomme de terre⁷²

Produits laitiers

- Yaourt aromatisé¹⁷¹
- Yaourt nature¹⁷³
- Fromage blanc au coulis fruit⁶⁴

Desserts

- Fruit de saison
- Fruit de saison
- Fruit de saison



Gilet Fabrice
principal

Liste des allergènes présents dans les menus de la semaine 2

- 6** Betterave au thon :
⊖ Moutarde
⊖ NC
⊖ Poisson
- 14** Brie :
⊖ Lait
- 49** Edam :
● Lait
- 68** Gouda :
● Lait
- 76** Hachis parmentier c445 :
● Lait
● NC
- 88** Lentilles paysanne :
● Moutarde
- 91** Macédoine au jambon :
● Moutarde
● NC
● Oeuf
- 115** Piémontaise :
● Oeuf
● Sulfite
- 136** Saint briceat :
● Lait
- 154** Taboulé à l orientale :
● Gluten
- 157** Tomme noire :
● Lait
- 12** Bonbel :
● Lait
- 24** Champignons à la crème :
● Lait
- 51** Filet de fletan :
● Poisson
- 72** Gratin de pomme de terre :
● Gluten
● Lait
- 82** Ile flottante :
● Lait
● NC
● Oeuf
- 89** Légécs au chocolat :
● Lait
- 104** Paris brest :
⊖ Gluten
⊖ Lait
⊖ Oeuf
- 122** Port salut :
● Lait
- 145** Samos :
● Lait
- 157** Tarte noix de coco :
● Gluten
● Lait
● Oeuf
- 171** Yaourt aromatisé :
● Lait
- 13** Boulette de boeuf sauce tomate :
● Gluten
● NC
● Soja
- 43** Céleri fromoulade :
● Céleri
● Lait
- 64** Fromage blanc au coulis fruit :
● Lait
- 73** Gratin de pâtes :
● Gluten
● Lait
- 85** Kiri :
⊖ Lait
- 90** Légécs vanille :
● Lait
- 108** Paupiette de veau :
● Gluten
● Lait
● NC
● Soja
- 130** Radis beurre :
● Lait
- 140** Saute d'agneau au cidre :
● Gluten
● Lait
● NC
- 167** Tomate au surimi :
● Gluten
● Lait
● Poisson
- 175** Yaourt nature :
⊖ Lait

Chachignon Pascal
Chef de cuisine

Rouer Christelle gestionnaire

Gillet Fabrice
principal