



SEMAINE INTERNATIONALE

Déjeuner

Lundi 18/03

Mardi 19/03

Mercredi 20/03

Jeudi 21/03

Vendredi 22/03

<p> Champignons à la Grecque 10-Moutarde, 12-Sulfite, 9-Céleri</p> <p><u>OU</u></p> <p>Betteraves aux noix et bleu d'auvergne 12-Sulfite, 7-Lait, 8-Fruits à coque</p> <p> Spaghettis bolognaises au bœuf 1-Gluten, 7-Lait</p> <p><u>OU</u></p> <p> Spaghettis bolognaise végétale 1-Gluten, 7-Lait</p> <p></p> <p>Yaourt nature 7-Lait</p> <p></p> <p><u>OU</u></p> <p>Fromage frais 7-Lait</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>GREVE</p> <p>SELF FERME</p> <p>(Seuls les internes seront accueillis au self)</p>	<p> Caldo verde (soupe de chou/pomme de terre/chorizo) 9-Céleri</p> <p></p> <p> Paëlla fruits de mer/poisson/chorizo 14-Mollusques, 2-Crustacés, 4-Poissons</p> <p></p> <p><u>OU</u></p> <p>Riz et pois chiches à la tomate</p> <p></p> <p>Emmental 7-Lait</p> <p>Mousse au chocolat 7-Lait</p> <p><u>OU</u></p> <p>Liégeois aux fruits 7-Lait</p>	<p>Carottes râpées</p> <p><u>OU</u></p> <p>Terrine de saumon 3-Œufs, 4-Poissons, 7-Lait</p> <p> Merguez</p> <p><u>OU</u></p> <p> Emincé de poulet Tex Mex</p> <p> Poêlée tajine de légumes</p> <p><u>OU</u></p> <p> Boulgour à la Turquie 1-Gluten</p> <p>Saint Paulin 7-Lait</p> <p><u>OU</u></p> <p>Roulé ail et fines herbes</p> <p> Cookie 1-Gluten, 3-Œufs, 6-Soja, 7-Lait</p> <p><u>OU</u></p> <p> Brownie noix de pécan 1-Gluten, 3-Œufs, 6-Soja, 8-Fruits à coque</p> <p>Corbeille de fruits de saison </p>	<p> Salade de riz à la Napolitaine </p> <p><u>OU</u></p> <p> Salade de torti au pesto </p> <p></p> <p> Poisson frais en marinade japonaise 4-Poissons, 6-Soja</p> <p><u>OU</u></p> <p> Émincé de porc au caramel 6-Soja</p> <p> Salade de haricots verts à l'Espagnole 12-Sulfite</p> <p><u>OU</u></p> <p> Purée de patates douces 7-Lait</p> <p>Tomme de montagne grise</p> <p> Panna cotta 7-Lait</p> <p>Corbeille de fruits de saison </p>
--	--	--	---	---

Diner

Lundi 18/03

Mardi 19/03

Mercredi 20/03

Jeudi 21/03

<p>Potage</p> <p>Poisson blanc sauce tartare 1-Gluten, 4-Poissons</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>Crème dessert vanille 7-Lait</p> <p>Madeleine longue à la fraise 1-Gluten, 3-Œufs, 6-Soja</p>	<p>Macédoine mayonnaise 10-Moutarde, 3-Œufs</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Chips</p> <p>Fromage</p> <p>Entremet semoule au lait 1-Gluten, 7-Lait</p>	<p>Salade de pâtes Perles 1-Gluten, 10-Moutarde, 2-Crustacés, 3-Œufs, 4-Poissons</p> <p>Pané fromager 1-Gluten, 3-Œufs, 7-Lait</p> <p>Petit pois carotte</p> <p>Fromage</p>	<p>Rosette 7-Lait</p> <p>Brandade de morue 3-Œufs, 4-Poissons, 7-Lait</p> <p>Fromage</p> <p>Ananas</p>
---	---	---	--

BIO Origine garantie Fait maison

Le menu peut être modifié suivant les variations imprévues des effectifs ainsi que des approvisionnements

Signature Chef d'établissement

P. DELHOMMEAU

Signature Secrétaire Général

H. ETTAHLFI