

Déjeuner

Lundi 25/03	Mardi 26/03	Mercredi 27/03	Jeudi 28/03	Vendredi 29/03
<p>Velouté de patate douce carotte et coco </p> <p>Gratin de poisson  1-Gluten, 11-Sésame, 3-Ceufs, 4-Poissons, 6-Soja, 7-Lait</p> <p>OU</p> <p>Brochette de dinde orientale</p> <p>Riz créole 7-Lait, 9-Céleri</p> <p>Yaourt nature et sucre 7-Lait</p> <p>OU</p> <p>Bleu d'Auvergne - Cantal entre deux 7-Lait   </p> <p>Corbeille de fruits de saison </p>	<p>Salade de pomme de terre aux harengs  1-Gluten, 10-Moutarde, 11-Sésame, 12-Sulfite, 14-Mollusques, 4-Poissons, 7-Lait</p> <p>OU</p> <p>Salade de riz ananas 10-Moutarde, 12-Sulfite</p> <p>Gigot d'agneau rôti</p> <p>OU</p> <p>Sauté de canard au miel et au citron 12-Sulfite</p> <p>Petits pois 7-Lait</p> <p>OU</p> <p>Poêlée de légumes espagnole </p> <p>Gouda 7-Lait</p> <p>Ile flottante 3-Ceufs, 7-Lait</p> <p>OU</p> <p>Liégeois à la vanille 7-Lait</p> <p>Clémentines</p>	<p>Salade verte, haricots verts, thon, œufs durs  10-Moutarde, 12-Sulfite, 3-Ceufs, 4-Poissons</p> <p>OU</p> <p>Champignons à la grecque 10-Moutarde, 12-Sulfite, 9-Céleri</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>OU</p> <p>Roti de dinde 1-Gluten, 7-Lait</p> <p>Purée parmentier 7-Lait</p> <p>Camembert 7-Lait</p> <p>Fromage blanc du sportif  1-Gluten, 7-Lait, 8-Fruits à coque</p> <p>OU</p> <p>Banane</p>	<p>Taboulé libanais  1-Gluten</p> <p>OU</p> <p>Salade de lentilles 10-Moutarde, 12-Sulfite</p> <p>Filet de poisson sauce béarnaise 3-Ceufs, 7-Lait</p> <p>OU</p> <p>Sauté de porc à l'andalouse</p> <p>Fondue de poireaux 7-Lait</p> <p>OU</p> <p>Printanière de légumes 7-Lait</p> <p>Brie 7-Lait</p> <p>OU</p> <p>Tomme blanche 7-Lait</p> <p>Glace 1-Gluten, 6-Soja, 7-Lait, 8-Fruits à coque</p> <p>OU</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade verte, mimolette, tomate 10-Moutarde, 12-Sulfite</p> <p>OU</p> <p>Céleri rave râpé d'automne  10-Moutarde, 7-Lait, 8-Fruits à coque, 9-Céleri</p> <p>Omelette au fromage 3-Ceufs, 7-Lait</p> <p>Pâtes  1-Gluten</p> <p>OU</p> <p>Ravioli 1-Gluten, 6-Soja</p> <p>Yaourt  7-Lait</p> <p>OU</p> <p>Fromage 7-Lait</p> <p>Poires au coulis de fruits rouges 8-Fruits à coque</p> <p>OU</p> <p>Compote</p>

Dîner

Lundi 25/03	Mardi 26/03	Mercredi 27/03	Jeudi 28/03
<p>Salade de pâtes Perles 1-Gluten, 10-Moutarde, 2-Crustacés, 3-Ceufs, 4-Poissons</p> <p>Cuisse de canette</p> <p>Carottes au cumin </p> <p>Fromage 7-Lait</p> <p>Mousse au chocolat 6-Soja, 7-Lait</p> <p>Madeleine nature 1-Gluten, 3-Ceufs, 7-Lait</p>	<p>Jambon sec tranche</p> <p>Truffade </p> <p>Fromage 7-Lait</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Soupe de légume</p> <p>Nuggets de poisson 1-Gluten, 4-Poissons</p> <p>Epinard branche béchamel 1-Gluten, 7-Lait</p> <p>Fromage 7-Lait</p> <p>Cake à la praline rose 1-Gluten, 3-Ceufs, 7-Lait, 8-Fruits à coque</p>	<p>Salade verte 12-Sulfite</p> <p>Quenelle nature sauce Aurore 1-Gluten, 3-Ceufs, 7-Lait</p> <p>Riz créole 7-Lait</p> <p>Fromage 7-Lait</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
Clermont-Ferrand - Ed.

Signature Secrétaire Général


H. ETTAHI