

Menus du 17 février au 14 mars 2025

LUNDI 17

- Radis beurre (2)
- Poisson en sauce (2,6)
- Riz
- Fromage (2)
- Fruit aux sirops

MARDI 18

- Cèleri rémoulade (1,3,8,9)
- Volaille rôtie
- Champignon/carotte persillée
- Fromage (2)
- Pâtisserie (1,2,4)

JEUDI 20

- Salade de haricots (8,9)
- Bœuf en sauce
- Tortis
- Fromage (2)
- Fruit

VENREDI 21

- Salade de riz en couleur (1,8,9)
- Œuf dur (1)
- Choux fleur gratin (2)
- Yaourt (2)
- Bugnes (1,4)

LUNDI 10

- Salade de perle (1,4,8,9)
- Volaille au thym
- Petit pois navet
- Fromage (2)
- Fruit

MARDI 11

- Carotte râpée (8,9)
- Omelette (1,2)
- Pâtes (4)
- Fromage (2)
- Compote

JEUDI 13

- Macédoine de légumes (1,8,9)
- Veau marengo
- Purée (2)
- Tartare fine herbe (2)
- Fruit

VENREDI 14

- Salade verte (8,9)
- Poisson pane (4,6)
- Légumes assortis
- Yaourt (2)
- Gâteaux basques (1,2,4,12)

ALLERGÈNES

- (1) Œuf
- (2) Lait
- (3) Céleri
- (4) Gluten
- (5) Crustacés
- (6) Poisson
- (7) Mollusques
- (8) Sulfite
- (9) Moutarde
- (10) Lupin
- (11) Sésame
- (12) Fruit à coque
- (13) Arachide
- (14) Soja

LABELS



- 1 menu végétarien servi 1 jour/semaine
- Pain bio des gourmandises du Marais
- Poisson frais suivant le cours
- Légumes bio de Mably et de Saint-Germain-Lespinnas