

MENUS ECOLE DU 04 MARS AU 08 MARS

<u>Lundi 04</u>	<u>ALLERGENES</u>
TABOULE SAUCISSE JUS BRUNOISE DE CAROTTES A LA CREME EMMENTAL PARIS BREST	GLUTEN MOUTARDE ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT LAIT GLUTEN SOJA FRUITS A COQUES ŒUFS
<u>Mardi 05</u>	<u>ALLERGENES</u>
BETTERAVES AUX POMMES STEAK HACHE SAUCE AU BLEU PETIT POIS FROMAGE BLANC DONUTS	MOUTARDE ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT/ FRUITS A COQUES/ LAIT/ SOJA/ GLUTEN/ OEUFS
<u>Mercredi 06 <i>ALSH</i></u>	<u>ALLERGENES</u>
CAROTTES RAPEES ESCALOPE DE DINDE SAUCE PAPRIKA RIZ PETIT SUISSE TARTELETTE AUX MYRTILLES	SULFITES, MOUTARDE LAIT, SOJA, CELERI, ŒUFS, GLUTEN, SULFITES LAIT GLUTEN, SULFITES, FRUITS A COQUES, SOJA
<u>Jeudi 07</u>	<u>ALLERGENES</u>
ROMANESCO VINAIGRETTE GRILLADE DE PORC JUS FRITES YAOURT NATURE SUCRE COMPOTE	MOUTARDE ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Vendredi 08</u>	<u>ALLERGENES</u>
SALAMI CABILLAUD BEURRE BLANC CITRONNE RIZ BARQUETTE AIL ET FINES HERBES FRUIT	POISSON ALLERGENES ASSOCIES LAIT/ TRACE DE FRUIT A COQUE

Les matières grasses utilisées pour l'assaisonnement, la cuisine, les sauces et la pâtisserie sont :
L'huile de colza ; l'huile d'olive, la margarine et le beurre.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES : Lait, soja, céleri, œufs, gluten, sulfites

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSON : Lait, soja, céleri, œufs, gluten, poisson, sulfite, crustacés, mollusques.

MENUS ECOLE DU 11 MARS AU 15 MARS

<u>Lundi 11</u>	<u>ALLERGENES</u>
ŒUFS MAYONNAISE SAUTE DE DINDONNEAU A LA TOMATE FARFALLES BRIE TIMBALE DE GLACE CITRON FRUITS ROUGES	ŒUFS ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT Traces d'arachide, Traces de gluten, Traces de fruit à coque, Traces de lait, Traces d'œuf, Traces de soja
<u>Mardi 12</u>	<u>ALLERGENES</u>
CONCOMBRE SAUCE MIMOSA CROISSANT AU JAMBON HARICOTS VERTS YAOURT AROMATISE FRUIT	ŒUFS GLUTEN LAIT ŒUFS FRUITS A COQUES SOJA LAIT
<u>Mercredi 13 <i>ALSH</i></u>	<u>ALLERGENES</u>
RILLETTE DE THON CUISSE DE POULET SAUCE CHORIZO PETIT POIS CAMEMBERT COMPOTE	POISSON/ŒUFS/SULFITES/MOUTARDE ALLERGENES ASSOCIES SULFITES LAIT
<u>Jeudi 14</u>	<u>ALLERGENES</u>
TOMATE VINAIGRETTE CHIPOLATAS JUS ALIGOT COMPOTE	MOUTARDE ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Vendredi 15</u>	<u>ALLERGENES</u>
SALADE DE HARICOTS BLANCS BEIGNET DE POISSON RATATOUILLE ST NECTAIRE GATEAU ROULE AU CHOCOLAT	SULFITES MOUTARDE MOUTARDE POISSON GLUTEN SULFITES LAIT FRUIT A COQUES/ LAIT/ ŒUFS/ GLUTEN

Les matières grasses utilisées pour l'assaisonnement, la cuisine, les sauces et la pâtisserie sont :
L'huile de colza ; l'huile d'olive, la margarine et le beurre.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES : Lait, soja, céleri, œufs, gluten, sulfites

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSON : Lait, soja, céleri, œufs, gluten, poisson, sulfite, crustacés, mollusques.

MENUS ECOLE DU 18 MARS AU 22 MARS

<u>Lundi 18</u>	<u>ALLERGENES</u>
COLESLAW PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PIQUANTE POMMES ROTIES FROMAGE BLANC COMPOTE	MOUTARDE OEUFS ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Mardi 19</u>	<u>ALLERGENES</u>
HARICOTS VERT EN SALADE LIEU SAUCE PESTO PETIT POIS ST MORET GATEAU BASQUE	MOUTARDE POISSON ALLERGENES ASSOCIES SULFITES LAIT GLUTEN LAIT ŒUFS FRUITS A COQUES
<u>Mercredi 20 <i>ALSH</i></u>	<u>ALLERGENES</u>
CHOUX FLEUR MOUSSELINE TOMATE FARCIE SAUCE TOMATE RIZ TOMME NOIRE FRUIT	ŒUFS GLUTEN / LAIT ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Jeudi 21</u>	<u>ALLERGENES</u>
TOMATE VINAIGRETTE FILET DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS HARICOTS BEURRE GOUDA GLACE	MOUTARDE ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT ŒUFS FRUITS A COQUE
<u>Vendredi 22</u>	<u>ALLERGENES</u>
CAROTTES RAPEES OLIVE NOIRE CIBOULETTE SAUCISSE JUS HARICOTS BLANCS A LA TOMATE YAOURT AROMATISE FRUIT	MOUTARDE ALLERGENES ASSOCIES SULFITES LAIT

Les matières grasses utilisées pour l'assaisonnement, la cuisine, les sauces et la pâtisserie sont :
L'huile de colza ; l'huile d'olive, la margarine et le beurre.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES : Lait, soja, céleri, œufs, gluten, sulfites

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSON : Lait, soja, céleri, œufs, gluten, poisson, sulfite, crustacés, mollusques.

MENUS ECOLE DU 25 MARS AU 29 MARS

<u>Lundi 25</u>	<u>ALLERGENES</u>
CHOUX BLANC AU JAMBON HAUT DE CUISSE DE POULET JUS PUREE CANTAL TARTE AUX POMMES	ŒUFS MOUTARDE ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT LAIT GLUTEN SOJA FRUITS A COQUES ŒUFS SULFITES
<u>Mardi 26</u>	<u>ALLERGENES</u>
BETTERAVES POISSON MEUNIERE RIZ YAOURT NATURE FRUIT	MOUTARDE GLUTEN POISSON ŒUFS MOLLUSQUE GLUTEN LAIT
<u>Mercredi 27 <u>ALSH</u></u>	<u>ALLERGENES</u>
ŒUFS MAYONNAISE FILET DE POULET SAUCE ESTRAGON PÂTES FROMAGE BLANC COMPOTE	ŒUFS MOUTARDE ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT
<u>Jeudi 28</u>	<u>ALLERGENES</u>
RILLETTE STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE POMMES DE TERRE FROMAGE BLANC COMPOTE	ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Vendredi 29</u>	<u>ALLERGENES</u>
SALADE LASAGNES DE LEGUMES TARTARE FLAMBY	MOUTARDE ŒUFS GLUTEN LAIT LAIT LAIT

Les matières grasses utilisées pour l'assaisonnement, la cuisine, les sauces et la pâtisserie sont :
L'huile de colza ; l'huile d'olive, la margarine et le beurre.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES : Lait, soja, céleri, œufs, gluten, sulfites

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSON : Lait, soja, céleri, œufs, gluten, poisson, sulfite, crustacés, mollusques.

MENUS ECOLE DU 01 AVRIL AU 05 AVRIL

<u>Lundi 01</u>	<u>ALLERGENES</u>
SURIMI MAYONNAISE ESCALOPE DE DINDE AU JUS HARICOTS VERTS EMMENTAL MILLE FEUILLE	POISSON CRUSTACES GLUTEN ŒUFS ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT GLUTEN ŒUFS SOJA FRUITS A COQUES
<u>Mardi 02</u>	<u>ALLERGENES</u>
CHOUX FLEUR VINAIGRETTE STEAK HACHE SAUCE BOURGUIGNONNE FRITES YAOURT NATURE FRUIT	MOUTARDE ALLERGENES ASSOCIES LAIT
<u>Mercredi 03 <i>ALSH</i></u>	<u>ALLERGENES</u>
TERRINE DE CAMPAGNE PAVE DE SAUMON SAUCE ANETH SEMOULE FROMAGE DE CHEVRE FRAMBOISIER	GLUTEN/SOJA/LAIT/ŒUFS POISSON ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT LAIT / ŒUFS/GLUTEN
<u>Jeudi 04</u>	<u>ALLERGENES</u>
SAUCISSON A L'AIL MOUSSAKA LIEGEOIS	LAIT GLUTEN LAIT SOJA
<u>Vendredi 05</u>	<u>ALLERGENES</u>
CAROTTES RAPEES LIEU SAUCE CITRON SPAGHETTIS CANTAL COMPOTE	MOUTARDE POISSON ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT

Les matières grasses utilisées pour l'assaisonnement, la cuisine, les sauces et la pâtisserie sont :
L'huile de colza ; l'huile d'olive, la margarine et le beurre.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES : Lait, soja, céleri, œufs, gluten, sulfites
ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSON : Lait, soja, céleri, œufs, gluten, poisson, sulfite, crustacés, mollusques.