






















































MENU PORTAGE DE REPAS

MARS 2023

		MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3	SAMEDI 4	DIMANCHE 5
		Salade de riz  Escalope poulet Poêlée de légumes   Fromage Fruit	Endives en salade  Saucisse IGP/R//VF  Pâtes  Fromage Laitage	PDT en salade  Omelette  Brunoise de légumes Fromage Fruit	Potage Sauté de porc PDT vapeur Fromage Riz au lait	Crêpe aux champignons Manchons de canard Haricots blancs Fromage Fruit / Biscuit
LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10	SAMEDI 11	DIMANCHE 12
Taboulé Lasagnes bolognaise Fromage Fruit Biscuit	 Pizza fromage  Rôti de bœuf UE Poêlée légumes de saison   Fromage Fruit	Carottes râpées   Hachis parmentier Fromage Crème anglaise et son pain au miel	Salade verte  Poulet Fermier VF  Cœur de blé  Fromage Compote	Betteraves en salade  Dos de colin PDU Riz  Fromage Gâteau	Macédoine Côte de porc Rôstis aux oignons Fromage Crème dessert	Pâté de campagne Moussaka Fromage Fruit Biscuit
LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
 Radis  Paupiette de dinde VF Semoule  Fromage Laitage	Crêpe au fromage Merlu à l'estragon PDU Epinards  Fromage Fruit	Salade coleslaw Confit de poule Lentilles/carottes  Fromage Laitage	Salade de quinoa   Boulette de bœuf VF Carottes  Fromage Fruit	Rosette  Escalope sce poivre VF  Poêlée rustique Fromage Fruit	Potage Poulet rôti Petits pois/Carottes Fromage Liégeois	Taboulé Blanquette de veau Riz  Fromage Fruit/Biscuit
LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
Pomelos Filet Hoky PDU Gratin PDT Fromage Laitage	MENU ESPAGNOL Salade catalane Tortilla PDT/Oignons Poêlée de légumes Fromage / Fruit	Taboulé  Veau marengo AB/VF/M  Haricots plats Fromage Fruit	 Tarte au fromage  Boudin noir Pâtes compl. milanaise  Fromage Fruit	Carottes râpées   Dos de colin PDU Blé  Fromage Laitage	Croissillon au fromage Sauté de dinde Choux fleurs Fromage Mousse au chocolat	Saucisson à l'ail Brochette de volaille Poêlée rustique Fromage Fruit/Biscuit
LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31	SAMEDI 1 AVRIL	DIMANCHE 2 AVRIL
Salade PDT Haché de veau UE  Poêlée de légumes   Fromage Fruit	Crêpe aux champignons  Poulet T/VF/M  Haricots verts Fromage Fruit	Salade verte Rôti de porc VF  Riz  Fromage Laitage	Asperges en salade  Filet de Poisson PDU  Trio de légumes  Fromage Fruit  	Duo de choux   Jambon York Cappellettis épinards  Fromage Laitage	Betteraves en salade Escalope viennoise Purée PDT Fromage Semoule au lait	Charcuterie Palette à la diable Pommes dauphine Fromage Fruit/Biscuit

Nous pouvons pour des raisons indépendantes de notre volonté être susceptible de modifier les menus .

Les informations sur les allergènes sont disponibles auprès de la cuisine centrale et sur le portail famille.


Le pain est bio et région.

Peut contenir des traces

AB : BIO E : Equitable ; MSC : MSC ; LB : Label rouge ; BBC : BBC ; M : maison ; T : AOP/AOC ; VF : viandes française ; R : Région



 **Produit frais**

 **menu végétarien**