

SEMAINE DU 20 AU 24 MARS 2023

Le chef vous propose

Bon appétit

Menus conformes à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRCN, validés par le Chef d'Établissement et le Gestionnaire et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

LUNDI 20 MARS	MARDI 21 MARS	MERCREDI 22 MARS	JEUDI 23 MARS	VENDREDI 24 MARS
Salade picarde (mâches, endives, betteraves, comté)  7  Endives aux mendiants  8 	Carottes râpées aux olives   Concombre bavaise  	Quiche au thon  1,3,4,7 	 Crudités variées  	Salade de pois chiches, brocolis, chou fleur   Salade de lentilles aux lardons  
Pané à l'emmental  1,3,7 Chou romanesco  7 	 Escalope de dinde à la crème  7  Filet de colin beurre blanc  4  Mélange riz et légumes secs  Champignons persillés 	Boulettes d'agneau sauce piquante Légumes couscous / semoule  1 	Lasagne bolognaise  1  Lasagnes aux légumes  1,2,3,4,6,7,9,10,11,14 	Filet de poisson sauce tartare  1,2,3,4,6,7,8,9,10,11,14 Courgettes à la provençale  
Fromage sec ou frais	Fromage sec ou frais	Fromage sec ou frais	Fromage sec ou frais	Fromage sec ou frais
Panier de fruits de saison	Panier de fruits de saison	Panier de fruits de saison	Panier de fruits de saison	 Panier de fruits de saison
Tarte citron meringuée  1,3,6,7,8	Semoule au lait  1,3,6,7		Pot de crème vanille/praliné  7	

L'Adjointe-gestionnaire,

La Provisoire,

Toutes les viandes bovines, porcines et avicoles "fraîches" sont certifiées d'Origine Française.



Viandes françaises



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Produits régionaux



Produits faits maison



Produits issus de l'agriculture biologique



Valérie BEDU



Céline DECHOSAL



Nos menus sont susceptibles de contenir 14 allergènes suivants :

1 gluten, 2 crustacés, 3 œufs, 4 poissons, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 anhydride sulfureux et sulfite, 13 lupin, 14 mollusques.