



Menus du 26 février au 1 mars 2024

lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 1
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauté de dinde tex mex</li> <li>Poêlée de haricots à la forestière</li> <li>Fromages</li> <li>Donuts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sauce bolognaise</li> <li>Pâtes</li> <li>Fromages</li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betteraves à l'échalote</li> <li>Tartiflette</li> <li>Salade verte</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté au fromage</li> <li>Poisson pané</li> <li>Julienne de légumes et brocolis</li> <li>Yaourt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riz pilaf</li> <li>Lentilles corail à la provençale</li> <li>Fromages</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

Menus du 4 au 8 mars 2024

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
<ul style="list-style-type: none"> <li>Parmentier de poisson</li> <li>Salade verte</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé aux fruits secs</li> <li>Paupiette de veau sauce charcutière</li> <li>Petits pois aux oignons</li> <li>Fromage blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cordon bleu</li> <li>Potatoes</li> <li>Fromage</li> <li>Pomme au four</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Céleri rémoulade</li> <li>Pizza aux 3 fromages</li> <li>Salade verte, vinaigrette au Xérès</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées vinaigrette</li> <li>Pilon de poulet</li> <li>Pâtes</li> <li>Yaourt sucré</li> </ul>

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits et légumes</li> <li>Céréales, légumes secs</li> <li>Produit sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Viande, poisson, oeuf</li> <li>Produit laitier</li> <li>Matière grasse cachée</li> </ul>		<p>☑ <b>Cuisine maison</b> : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.</p> <p>☑ <b>Allergies et intolérances</b> : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.</p>
--	---	--	---