



## MENU DU 1<sup>ER</sup> AU 29 MARS 2024

	LE 1 <sup>ER</sup> MARS	DU 4 AU 8 MARS	DU 11 AU 15 MARS	DU 18 AU 22 MARS	DU 25 AU 29 MARS
<b>Lundi</b>		Pâté croute cornichons S/V : Terrine légumes) Brandade de poisson/ciboulette Salade Yaourt nature sucré	Salade verte et maïs Roulés au fromage Compote poire	Salade de pâtes au surimi Pilons de poulet rôtis S/V : feuilleté fromage Duo de haricots Poires	Macédoine mimosa Lasagnes aux légumes et Mozzarella Batavia aux herbes Cocktail de fruits
<b>Mardi</b>		Velouté de potiron Boulettes bœuf à la tomate S/V : Cube de colin tomate Tortis pomme	Salade endives/mimolette Filet de lieu sauce ciboulette Chou romanesco Gâteau de semoule aux fruits	Couscous boulettes/merguez Et légumes S/V : Couscous poisson Comté Cake aux pruneaux	Allumettes au fromage Goulash de bœuf S/V : Boulettes soja Haricot rouge Petit suisse aromatisé
<b>Mercredi</b>		Œuf dur mayonnaise Croque emmental Semoule aux légumes Yaourt aromatisé	Feuilleté fromage Escalope de dinde au jus S/V : Ouf brouillé crème Flan de brocolis Clémentines	Batavia et croutons Jambon fumé braisé S/V : Pané fromagé Patates douces Kiwis	Radis beurre Omelette aux lardons S/V : Omelette fromage Salade Tarte pommes amandes
<b>Jeudi</b>		Salade de haricots verts et échalottes Petit salé / lentilles banane	Salade de pommes de terre Sauté de porc dijonnaise S/V : merlu dijonnaise Chou de Bruxelles Crème dessert vanille	Salade composées Bouchées à la reine S/V : Quenelles natures champignons Brie Fruits de saison	<b>MENU GAULOIS :</b> Salade de lentilles/épeautre Porc braisé et chou S/V : Œufs gratinés Pain perdu gaulois
<b>Vendredi</b>	Terrine de légume/sauce tartare Roti de dinde estragon S/V : Lieu estragon Pommes noisettes Beignets aux fruits	Betterave huile de noix Jambalaya au jambon S/V : Jambalaya poisson Fromage blanc framboise	Mortadelle S/V : Salade composée Dos de colin basilic/citron Riz aux légumes Fruits	Salade coleslaw Épaule de porc rôtie aux herbes S/V : Colin rôti aux herbes Haricots plat persillés Riz au lait	Carottes vinaigrette Tajine agneau abricots et poivrons S/V : Cabillaud aux poivrons) Frites Compote pomme

**S/V : sans viande**

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfides, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, lupin, mollusques.

**Menu élaboré par élèves de l'école des Prés Calards**

Toutes nos viandes sont d'origine française

Pour toutes précisions veuillez vous référer au responsable de restauration.

