

<b>Menu du 11 au 15 Mars</b>					
	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Entrée</b>	Pâté de campagne	Salade composée	Salade de tomates	Salade verte	Salade perles marines
<b>Viande Poisson</b>	Chipolatas	Boulette de bœuf	Spaghetti bolognaise	Paëlla	Brochette de poisson
<b>Légume Féculent</b>	Printanière de légumes	Gratin dauphinois			Choux fleur
<b>Fromage</b>	<b>Fromage blanc</b>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
<b>Dessert</b>	Fruit	<b>Fruit au sirop</b>	<b>Fruit</b>	<b>Fruit</b>	<b>Eclair chocolat</b>



Les Menus peuvent varier en fonction des livraisons  
Selon la formule choisie, le fromage tient parfois lieu de dessert.

Les plats servis sont à consommer le jour même

Les plats froids sont à consommer de 0 à +3°C

Les plats chauds sont à consommer à +63°C

Les origines des viandes : UE

Liste des allergènes potentiels contenus dans les menus à consulter auprès du site de production



FR  
42 231 201  
CE