




Menu du 09 au 13 Mars					
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade perles marine	Quiche lorraine	Salade verte	Salade de pâtes
Viande Poisson	Tomates farcie	Steak haché	Cordon bleu	Boudin	Poisson dos colin
Légume Féculent	Riz	Choux fleur	Haricots verts	Purée	Carottes à la crème 
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt 	Fromage
Dessert	Fruit	Flan caramel 	Compotes	Fruit	Paris brest



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