

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

CHARLES PEGUY DU 8 MARS AU 12 MARS 2021

Lundi 08/03/2021	Mardi 09/03/2021	Mercredi 10/03/2021	Jeudi 11/03/2021	Vendredi 12/03/2021
Radis au beurre <i>Lait</i>	Oeuf dur à la mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Crêpes au fromage <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	<p><i>OPERATION BOL DE RIZ</i></p> <p><i>Le jeudi 11 mars 2021</i></p> <p><i>&</i></p> <p><i>Le vendredi 2 avril 2021</i></p> <p><i>En faveur du nouveau centre</i></p> <p><i>Madeline-Daniélou à</i></p> <p><i>Abidjan Ex Côte d'Ivoire</i></p>	Tomates vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>
Cubes de betteraves <i>Pas d'allergènes</i>	Maïs en salade <i>Pas d'allergènes</i>	Carottes rapées <i>Pas d'allergènes</i>		Concombre rondelles <i>Pas d'allergènes</i>
Pommes de terre à la ciboulette <i>Pas d'allergènes</i>	Salade verte et dés de mimolette <i>Lait</i>	Piperade froide <i>Pas d'allergènes</i>		Haché au poulet au jus <i>Gluten, Soja</i>
Boulettes au boeuf façon catalane <i>Gluten, Soja</i>	Fricassée de poisson <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>	Blanquette de veau <i>Gluten, Sulfites</i>		Portion de filets de merlu et crumble chorizo <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>
Colin d'alaska pané <i>Poissons, Gluten</i>	Merguez <i>Pas d'allergènes</i>	Omelette <i>Oeufs, Lait</i>		Jardinière de légumes <i>Céleri</i>
Duo carotte <i>Céleri</i>	Légumes couscous <i>Céleri</i>	Légumes du sud et son crumble <i>Céleri, Oeufs, Gluten, Lait</i>		Riz créole <i>Pas d'allergènes</i>
Macaroni <i>Gluten</i>	Mélange de millet, orge et sarrasin <i>Gluten</i>	Pommes de terre vapeur <i>Pas d'allergènes</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	
Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Kiri <i>Lait</i>	
Camembert <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	
Rondelé ail et fines herbes <i>Lait</i>	Fromage frais fraidou <i>Lait</i>	Fondu carré <i>Lait</i>		



LE PLAISIR DE BIEN MANGER

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

D E S S E R T S

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes

Brownie
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Chou chantilly
Oeufs, Gluten, Lait

Compote allégée pomme fraise
Pas d'allergènes

Entremets flan saveur vanille
Lait

Compote allégée tutti frutti
Pas d'allergènes

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes

Gâteau basque
Oeufs, Gluten, Lait

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes

Crème fouettée au cappuccino
Lait

Smoothie à l'ananas orange et fruits rouges
Pas d'allergènes

Pêche façon melba
Fruits à coque, Lait

Milk shake à la vanille
Lait

Salade de fruits frais
Pas d'allergènes

S A U C E S

Sauce fromage blanc et ciboulette
Lait, Sulfites

B O U L A N G E R I E

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten



LE PLAISIR DE BIEN MANGER