

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE ET GARDERIE DE TRÉMENTINES

SEMAINES 12 / 13



LUNDI 16 MARS	MARDI 17 MARS	MERCREDI 18 MARS	JEUDI 19 MARS	VENDREDI 20 MARS
Macédoine de légumes ^{6 8 11} Rougail saucisse Riz pilaf Salade ¹¹ Fromage ⁶ Cocktail de fruit 	Pizzas ⁴ Dos de lieu ^{6 9} Epinard ⁶ Fromage ⁶ Riz au lait ⁶ 	Choux fleur sauce crème ^{6 8 11} Coquille bolognaise ⁴ Salade ¹¹ Fromage ⁶ Fruit 	Salade de boulgour ⁴ Boulette d'agneau ¹³ Carottes braisées Crème Anglaise ^{6 8} Gâteaux aux chocolats ^{4 6 8}	Salade d'endive ^{6 11} Omelette ^{6 8} Potatoes Salade ¹¹ Yaourt ⁶ Fruit 
LUNDI 23 MARS	MARDI 24 MARS	MERCREDI 25 MARS	JEUDI 26 MARS	VENDREDI 27 MARS
Radis beurre ⁶ Sauté de dinde ⁶ Semoule ⁴ Salade ¹¹ Fromage ⁶ Fruit 	Salade pépinette ^{4 6 8 11} Pavé de lentilles corail ^{4 8} Haricot vert Crème vanille ^{4 6 8} Fruit 	Pamplemousse Poisson pané ^{4 9} Riz pilaf Salade ¹¹ Fromage ⁶ Compote 	Quiches aux légumes ^{4 6 8} Sauté de porc ⁶ Haricot blanc Salade ¹¹ Fromage blanc ⁶ Fruit 	Carottes râpées ¹¹ Brandade de poisson ^{6 9} Salade ¹¹ Fromage ⁶ Millefeuille ^{4 6 8} 

Rouge : produits laitiers « La P'tite Fabrique »

Bleu : poisson « Pêche durable »

Vert : produits BIO

Toutes nos viandes sont d'origine France ou Européenne

Les Allergènes :

1 - Arachide	6 - Lait	11 - Moutarde
2 - Céleri	7 - Lupin	12 - Sésame
3 - Crustacés	8 - Œufs	13 - Soja
4 - Gluten	9 - Poisson	14 - Sulfites
5 - Fruits à coques	10 - Mollusques	