
























**MA SEMAINE DE MENU  
DU MARDI 02 AVRIL 2024 AU VENDREDI 05 AVRIL 2024**

LUNDI Déjeuner	MARDI Déjeuner	MERCREDI Déjeuner	JEUDI Déjeuner	VENDREDI Déjeuner						
	<p><b>Tomate vinaigrette</b> moutarde, sulfites</p> <p><b>Pâté de foie</b> ble / gluten, lait, moutarde, soja</p> <p><b>Filet de colin sauce Paprika</b> poisson, sulfites</p> <p><b>Julienne de légumes chou Romanesco</b> celeri</p> <p><b>Plateau fromages &amp; laitage</b> lait</p> <p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p><b>Compote tous fruits</b></p> <p><b>Tiramisu</b> ble / gluten, lait, oeuf, sulfites</p>	<p><b>Carottes râpées vinaigrette</b> sulfites</p> <p><b>Macédoine de légumes sauce salade</b> moutarde, sulfites</p> <p><b>Cervelas campagnard</b> ble / gluten, fruits à coques, lait, moutarde, oeuf</p> <p><b>Poêlée de haricots plats et carottes</b> celeri</p> <p><b>Plateau fromages &amp; laitage</b> lait</p> <p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p><b>Tarte citron meringuée</b> ble / gluten, lait, oeuf</p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>Taboulé</b> ble / gluten</p> <p><b>Asperges à la vinaigrette</b> sulfites</p> <p><b>Steak haché</b> ble / gluten, celeri, soja</p> <p></p> <p><b>Frites</b></p> <p><b>Plateau fromages &amp; laitage</b> lait</p> <p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p><b>Mousse pralinée</b> fruits à coques, lait</p> <p><b>Crème brûlée Framboises</b> lait, oeuf</p>	<p><b>Médaille de surimi mayonnaise</b> ble / gluten, crustacés, mollusques, moutarde, oeuf, poisson, sulfites</p> <p><b>Salade de pommes de terre aux oignons rouges</b> sulfites</p> <p><b>Rissole de veau</b> ble / gluten, soja</p> <p><b>Blé aux petits légumes</b> ble / gluten, celeri</p> <p><b>Plateau fromages &amp; laitage</b> lait</p> <p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p><b>Tarte à la rhubarbe</b> ble / gluten, lait, oeuf</p> <p><b>Crème dessert café</b> ble / gluten, lait</p>						
 AOC/AOP	 Bleu Blanc Coeur	 BIO Agriculture Biologique	 Label Rouge	 MSC MSC / ASC	 Océan de l'air	 Plein Air	 Race à Viande	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Viande de France

**MA SEMAINE DE MENU  
DU MARDI 02 AVRIL 2024 AU VENDREDI 05 AVRIL 2024**

LUNDI Dîner	MARDI Dîner	MERCREDI Dîner	JEUDI Dîner	VENDREDI Dîner						
	<p><b>Céleri rémoulade</b> celeri, moutarde, oeuf, sulfites</p> <p><b>Sauce carbonara</b> lait</p> <p><b>Gnocchis</b> ble / gluten</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p><b>Paris Brest</b> ble / gluten, fruits a coques, lait, oeuf, soja</p>	<p><b>Melon jaune</b></p> <p><b>Cordon bleu</b> ble / gluten, lait, soja</p> <p><b>Poêlée ratatouille</b></p> <p><b>Riz pilaf</b></p> <p><b>Camembert</b> lait</p> <p><b>Donut cacao</b> ble / gluten, lait, soja</p>	<p><b>Salade printanière</b> oeuf, sulfites</p> <p><b>Taboulé au thon</b> ble / gluten</p> <p><b>Flamenkuche</b> ble / gluten, lait</p> <p><b>Yaourt aromatisé</b></p> <p><b>Chausson au pomme</b> ble / gluten, fruits a coques, lait, oeuf, soja</p> <p><b>Corbeille de fruits</b></p>							
 AOC/AOP	 Bleu Blanc Coeur	 Agriculture Biologique	 Label Rouge	 MSC	 MSC / ASC	 Plein Air	 Race à Viande	 Viande Bovine Française	 Plat végétarien	 Viande de France