Du 15 au 19 mars 2021

LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
Entrées chaudes	Salades vertes variées	Farci poitevin Pâté en croûte	Avocat Pamplemousse
Rôti de dinde Petits pois Carottes	Hachis parmentier	Chipolatas Merguez Haricots verts / Haricots beurre Courgettes	Omelette fromage / pomme de terre Omelette champignons / pomme de terre
Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage	Yaourt ou fromage
Compotes	Fruits	Brownie / Crème anglaise	Crèmes variées
Lait et fruits à disposition	Lait et fruits à disposition	Lait et fruits à disposition	Lait et fruits à disposition

Vert : Fruits, légumes
Marron : Céréales, féculents, pain
Rouge : Viande, poisson, oeuf
Bleu : Produits laitiers
Rose : Produits sucrés

Viandes de France
Produit bio
Label rouge
Appel. d'origine protégée ou contrôlée
Produit local
Pêche durable

Le chef d'établissement,

Vincent Baudet

Informations relatives aux allergènes présents dans les denrées alimentaires servies (conformément au règlement n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011)

	Gluten	Lait et dérivés	Œufs	Poissons	Mollusques	Crustacés	Moutarde	Arachide	Soja	Fruits à coque	Céleri	Graines de sésame	Sulfites	Lupin
Fromages		X												
Lait		X												
Pain	X													
Vinaigrette							X						X	
Yaourt		X												
Entrées chaudes	X	X	X											
Hachis parmentier		X												
Pâté en croûte	X	X	X										X	
Brownie / Crème anglaise		X	X											
Omelette fromage / pomme de terre		X	X											
Omelette champignons / p. de terre		X	X											
Crèmes variées		X												