
























LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04-mars	05-mars	06-mars	07-mars	08-mars
Nuggets de blé  Haricots verts Yaourt  Fruit de saison 	Poisson frais Mélange de céréales  Fromage Compote 	Menu du chef 	Rôti de porc  Boulghour Fromage Pâtisserie maison 	Carottes rapées  Blanquette de veau Pâtes  Fromage blanc
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11-mars	12-mars	13-mars	14-mars	15-mars
Velouté de légumes de saison  Cake au fromage  Salade  Yaourt 	Filet de poisson meunière Blé  / Brocolis Fromage Fruit de saison 	Menu du chef 	Sauté de bœuf Purée pomme-de-terre carottes   Fromage Gâteau au chocolat 	Rougail saucisse  Riz Produit laitier Fruit de saison 

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnement et de la lutte contre le gaspillage.

Informations sur les allergènes, les plats servis au restaurant sont susceptibles de contenir : des céréales contenant du gluten, des mollusques, des crustacés, des œufs, du poisson, du soja, du lait, des fruits à coque, du céleri, de la moutarde, des graines de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites, du lupin, de l'arachide.

