



	lundi 10 mars	mardi 11 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
Potage	Cultivateur	Velouté courgette	Tomates	4 légumes
Plat	Lasagne à la bolognaise de lentilles (tomates, carottes , oignons)	Hamburger pur bœuf/pain bun	Rôti de porc sauce miel	Coquillettes au saumon MSC et épinards à la crème
Légume		Salade	Brocolis échalotes	
Féculent		Frites - Ketchup/mayonnaise	Quinoa	
Dessert	Flan caramel	Popcorn	P'tit carré fraise	Pomme
Allergènes	1,3,7,9	1,3,10	1,3	1,3,4,7,9
	lundi 17 mars	mardi 18 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
Potage	Poireaux	8 légumes	Cresson	Chou-fleur/cumin
Plat	Pilons de poulet/filet de poulet	Gratin de pâtes	Chili sin carne	Fish stick MSC sauce tartare
Légume	Compote de pommes/abricots	aux brocolis et jambon	(Haricots rouges, tomates, maïs)	Haricots beurre
Féculent	Pommes noisettes	Yaourt aromatisé	Riz	Pommes de terre
Dessert	Biscuit		Poire	Crème vanille
Allergènes	1,3,6,7,9,12	1,3,7,9	3	1,3,4,7,9,10
	lundi 24 mars	mardi 25 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
Potage	Brocolis	Carottes	Cerfeuil	Parmentier
Plat	Omelette	Emincé de poulet	Gyros de porc sauce à l'ail	Filet de colin MSC sauce curry doux
Légume	Petits pois/ carottes	Pâtes crème de pesto & courgettes	Salade de pâtes grecques (tomates, concombre, feta)	Fondue de poireaux
Féculent	Frites	Fromage râpé	Yaourt aux fruits	Riz
Dessert	Clémentine	Banane		Cake nature
Allergènes	3,7	1,3,7	1,3,7	1,3,4,6,7,9
	lundi 31 mars	mardi 01 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
Potage	Vert pré	Minestrone	Salsifis	Andalou
Plat	Bûchette au fromage P/B sauce brune	Pennes aux 3 fromages	Cordon bleu de volaille	Filet de hoki MSC , sauce aux fines
Légume	Chou rouge aux pommes	& aux champignons	Ratatouille	Laitue
Féculent	Rösti	Kiwi	Blé	Purée
Dessert	Biscuit		Mousse au chocolat	Cocktail de fruits
Allergènes	1,3,6,7,9	1,3,7,9	1,3,6,7	3,4,7

Allergènes à déclaration obligatoire : 1 - Gluten / 2 - Crustacés / 3 - Oeuf / 4 - Poisson / 5 - Arachides / 6 - Soja / 7 - Lait / 8 - Fruits à coques / 9 - Céleri / 10 - Moutarde / 11 - Graines de sésame / 12 - Anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de 10 mg/kg ou 10 mg/L / 13 - Lupin / 14 - Mollusques

Légende :

Produits circuit court/locaux "en gras italique"

Produits Pêche durable

Légumes de saison

Menu végétarien

Aliments issus d'une agriculture responsable & raisonnée (Bio)

Viande de porc

Menu à thème : **Carnaval**

Fairtrade

Menu à thème : **Grec**

Menus validés par les diététiciens de Api Restauration selon les exigences nutritionnelles en vigueur.

Les recettes sont susceptibles d'être modifiées en fonction de nos fournisseurs et les allergènes peuvent être modifiés. Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos menus, veuillez vous adresser au chef de cuisine.