

	lundi 02 mars	mardi 03 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
Potage	4 légumes	Cultivateur	Tomates	Courgettes
Plat	Filet de poulet	Lasagne à la bolognaise cuisinée par nos chefs (Tomates, carottes, oignons)	Rôti de porc sauce miel	Coquillettes au <b>saumon MSC</b>
Légume	Compote d'abricots		Brocolis échalotes	et <u>épinards</u> à la crème
Féculent	Pommes noisettes		Purée maison	
Dessert	Yaourt aromatisé	<u>Poire</u>	Frangipane	<u>Kiwi</u>
Allergènes	3,7,9	1,3,7,9	1,3,5,6,7	1,3,4,7
	lundi 09 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
Potage	8 légumes	Minestrone	Potage à la banane (et tomate)	Andalou
Plat	Omelette	Gratin de pâtes	Feijoada (ragoût brésilien)	<b>Fish stick MSC</b> sauce tartare
Légume	Petits pois/carottes	Jambon/fromage		Haricots verts
Féculent	Frites		Riz	Purée maison
Dessert	Fromage blanc fruité	Pomme	Pudim (flan au caramel)	Compotine
Allergènes	3,7,9	1,3,7,9	3,7	1,3,4,7,10
	lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
Potage	Carottes	6 légumes	Chou-fleur	Julienne
Plat	Chipolata de campagne	Gyros de volaille sauce à l'ail	Chili sin carne (Haricots rouges, tomates, maïs)	Parmentier de <b>colin MSC</b> aux carottes
Légume	<u>Salade</u>	Duo de poivrons		
Féculent	Croquettes	Pâtes grecques	Riz	Glace
Dessert	P'tit carré fraise	Banane	1,3,6	3,4,7,9
Allergènes	1,3,7,12	1,3,9,10		
	lundi 23 mars	mardi 24 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
Potage	<u>Parmentier</u>	Haricots verts	Courgettes	Potiron
Plat	Bûchette de volaille sauce brune	Emincé de porc	Tortilla	<b>Filet de lieu MSC</b>
Légume	Chou rouge aux pommes	Pâtes crème pesto & courgettes	( <u>Oignons</u> , pomme de terre, oeufs)	Fondue de <u>poireaux</u>
Féculent	Rôsti	Fromage rapé	Laitue	Pommes de terre
Dessert	Yaourt aux fruits	<u>Clémentine</u>	Gaufre au chocolat	Banane
Allergènes	3,6,7	1,3,7	1,3,6,7,12	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"

Pêche durable MSC Légumes & fruits de saison

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

Viande de porc Menu à thème : **Brésil**

Fairtrade

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.