

MENUS BIO

<p><u>LUNDI : 08/03/2021</u></p> <p>Torsades bolognaises Camembert Biscuit au chocolat</p>	<p><u>LUNDI : 15/03/2021</u></p> <p>Bœuf bourguignon et coquillettes Fromage Moelleux au chocolat</p>	<p><u>LUNDI : 22/03/2021</u></p> <p>Œuf mimosa Lasagnes et salade composée Purée de pommes</p>
<p><u>MARDI : 09/03/2021</u></p> <p>Betteraves en salade Hachis Parmentier et salade verte Crème dessert vanille</p>	<p><u>MARDI : 16/03/2021</u></p> <p>Feuilleté aux légumes Sauté de dinde et courgettes vapeur, sauce champignon Fruit de saison</p>	<p><u>MARDI : 23/03/2021</u></p> <p>Couscous Fromage Fruit de saison</p>
<p><u>JEUDI : 11/03/2021</u></p> <p>Jus de fruit Steak haché et chou-fleur vapeur Compote de pommes</p>	<p><u>JEUDI : 18/03/2021</u></p> <p>Boules bœuf et riz au beurre Bûche de chèvre Cookies</p>	<p><u>JEUDI : 25/03/2021</u></p> <p>Salade de batavia au maïs Steak haché et frites Crème chocolat</p>
<p><u>VENDREDI : 12/03/2021</u></p> <p>Donut de colin pané et blé à la tomate Gouda Fruit de saison</p>	<p><u>VENDREDI : 19/03/2021</u></p> <p>Velouté potiron Filet de hoki meunière et tortellinis tomate mozza Liégeois</p>	<p><u>VENDREDI : 26/03/2021</u></p> <p>Taboulé Aiguillettes de colin panées et fusilli au beurre Tarte aux pommes</p>

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

LUNDI : 29/03/2021

Salade de tomates
Boules bœuf et riz sauce tomate
Yaourt aux fruits mixés

MARDI : 30/03/2021

Sauté de poulet et haricots verts
Carré frais
Moelleux chocolat

JEUDI : 01/04/2021

Repas de Pâques

VENDREDI : 02/04/2021

Soupe tomate vermicelles
Filet de colin et carottes
Fruit de saison