

	lundi 2 mars 2020	mardi 3 mars 2020	mercredi 4 mars 2020	jeudi 5 mars 2020	vendredi 6 mars 2020
Entrée	Macédoine vinaigrette	Betteraves	Gâteau de patate douce à la mozzarella	Soupe de légumes d'automne	Salade de radis multicolores
Protéine	Raviolis aux légumes	Filet de colin sauce citron	Œuf florentine	Quenelles sauce crémeuse	Saucisse de volaille
Garniture	Compote	Purée de légumes (carottes, céleris, PdT)	Yaourt nature	Blé au petits légumes (carotte, petit pois, potimarron)	Gratin de choux fleurs au mascarpone et à la moutarde
Laitage	Compote	Vache qui rit	Fruit	Chèvre buche	Emmental
Dessert	Madeleine	Compote	Fruit	Fruit	Crème dessert au chocolat de mamie

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Entrée	Carottes rainbow au citron	Quinoa des incas (carotte, maïs, oignon, poivron et quinoa tricolore)	Poireaux en vinaigrette	Radis au beurre	Velouté de champignons
Protéine	Tortillas de patatas	Saumon aux herbes	Boulettes de bœuf à l'orientale (tomate, cumin, oignon, ail)	Sauté de poulet aux oignons	Lasagnes aux épinards et au chèvre
Garniture	Fromage	Purée de butternuts et Pommes de terre	Semoule au beurre	Brocolis et chou fleur persillés	Liégeois au chocolat
Laitage	Fromage	Yaourt à la vanille	Fromage	Fromage	Liégeois au chocolat
Dessert	Fruit	Fruit	Compote	Gâteau à la poire et aux pépites de chocolat	Fruit

Nos repas sont 100 % Bio et nous tenons compte des recommandations nutritionnelles du GEM-RCN

Liste des 14 allergènes		Œufs et produits dérivés	Fruits à coques et produits dérivés	Crustacés et produits dérivés
	Céréales contenant du gluten		Arachides et produits dérivés	
	Lait et produits dérivés		Céleri et produits dérivés	
				
			Graines sésame et produits dérivés	
			Soja et produits dérivés	
			Moutarde et produits dérivés	
				

