

## Lundi 1<sup>ER</sup> mars 2021

Crudités  
Moules Bio  
Steak haché  
Frites  
Tomates provençales  
Fromage ou yaourt  
Fruit  
Compote  
Tartelette au chocolat maison



## Mardi 2 mars 2021

Crudités  
Escalope de veau Milanaise  
Filet de lieu sauce citron  
Riz  
Choux Bruxelles  
Fromage ou yaourt  
Fruit  
Compote  
Millefeuille

## Mercredi 3 mars 2021 MENU VEGETARIEN



Crudités  
Omelette maison aux poivrons et  
Emmental  
Epinards  
Pommes vapeur  
Fromage ou yaourt  
Fruit  
Compote  
Verrine blanc manger kiwi maison



## Jeudi 4 mars 2021

Crudités  
Boulettes d'agneau en sauce  
Paupiette de saumon  
Torsade  
Tajine de légumes à l'abricot  
Fromage ou yaourt  
Fruit  
Compote  
Tarte à l'abricot

















## Vendredi 5 mars 2021

Crudités  
Nuggets de poulet  
Brochette de poisson  
Petits pois carottes  
Endives glacées  
Fromage ou yaourt  
Fruit  
Compote  
Sundae vanille caramel

L'intendante  
*[Signature]*  
I. BOFFARD

Le Proviseur  
*[Signature]*  
R. SAVEY

Les plats préparés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir un ou des éléments du tableau ci-dessous

	Céréales avec gluten (blé, épeautre, orge, avoine, kamut).		Fruits à coque (amande, noisette, noix, pistache, etc.)
	Crustacés		Céleri
	Œufs et ovo-produits		Moutarde
	Poissons		Graines de sésame
	Arachides		Anhydride sulfureux et sulfites
	Soja		Lupin
	Lait et produits laitiers		Mollusques

N'hésitez pas à interroger les cuisiniers

Le Proviseur

  
R. SAVEY