

**Menu du lundi 1<sup>er</sup> mars au vendredi 5 mars 2021**

**Lundi 1er**

**Mardi 2**

**Mercredi 3**

**Jeudi 4**

**Vendredi 5**

**Chou blanc parfumé  
 au vinaigre de xérès**  
 (moutarde, sulfites)\*

**Escalope de dinde  
 sauce au poivre vert**  
 (lait, gluten)\*

**Petits pois aux oignons  
 Pommes de terre  
 vapeurs persillées**

**Fromage / yaourt**  
 (lait)\*

**Fromage blanc, compote  
 de poire et muesli au  
 miel**  
 (gluten, fruits à coque, lait)\*

**Pâté de foie et  
 cornichon**  
 (moutarde, gluten)\*

**Boulettes au bœuf et  
 crème au paprika**  
 (gluten, lait, soja)\*

**Poêlée de légumes  
 Polenta crémeuse**  
 (lait)\*

**Fromage / yaourt**  
 (lait)\*

**Salade de fruits frais  
 parfumée vanille et cannelle**

**Salade de légumes secs  
 à la menthe**  
 (céleri, moutarde, sulfites)\*

**Rôti de porc**

**Endives braisées au jus  
 Semoule de blé**  
 (gluten)\*

**Fromage / yaourt**  
 (lait)\*

**Mousse au citron**  
 (lait)\*

**Carottes râpées à la  
 vinaigrette mexicaine**

**Cuisse de poulet rôtie  
 aux herbes de Provence**  
 (sulfites)\*

**Haricots beurre  
 persillés  
 Semoule de blé**  
 (gluten)\*

**Fromage / yaourt**  
 (lait)\*

**Tartelette amandine**  
 (lait, œufs, gluten, fruits à  
 coque)\*

**Betteraves à la  
 vinaigrette**  
 (moutarde, céleri, sulfites)\*

**Filet de colin d'Alaska  
 au beurre de nage**  
 (poisson, gluten, lait, sulfites)\*

**Epinards à la crème**  
 (lait)\*  
**Riz safrané**

**Fromage / yaourt**  
 (lait)\*

**Fruits de saison**

**\* Allergènes**

