

Menu



MARS

Produits BIO
Produits de l'agriculture locale

NB :

- pommes de terre bio de l'exploitation de M. Monjoffre (Rochechouart)

- dans tous nos menus la viande de bœuf est d'origine française ou limousine

	Semaine du 1 au 5	Semaine du 8 au 12	Semaine du 15 au 19	Semaine du 22 au 26	Semaine du 29 au 31
Lundi	carottes râpées et graines de courge - morue à la tomate pommes de terre / poisson-purée - fromage blanc vanille	friand au fromage et sa verdurette - petit salé et ses légumes / purée de carottes - fruit du moment	surimi- macédoine mayonnaise - saumon ratatouille - flan pâtissier	salade de nems - escalope de dinde choux-fleurs béchamel / purée - fruit du moment	salade de pêches et fromage de brebis - fruits de mer en sauce riz pilaf / - crème caramel
Mardi	(menu sans viande) pain perdu - salade - endives béchamel / purée de légumes - compote	piémontaise cornichons - poulet rôti carottes et oignons braisés / purée - yaourt nature	salade de choux - lasagnes de la mer / purée à la tomate - compote	(menu sans viande) coleslaw - omelette de pommes de terre Gruyère / œuf dur- purée - poire au sirop	(menu sans viande) crème de légumes - bruschetta - salade - compote de pêche
Mercredi	avocat vinaigrette - rôti de bœuf choux de Bruxelles / purée de haricots - fromage - éclair au chocolat	(menu sans viande) mesclun d'endives, croûtons et Bleu - feuilleté de pommes de terre / purée - fromage - salade de fruits	crêpe au fromage - brochette de bœuf navets braisés / purée aux navets - fromage - poire Belle-Hélène	potage - poisson épinards à la crème / purée d'épinardz - fromage - beignets au chocolat	radis-beurre - steak haricots beurre - fromage - clafoutis
Jeudi	betteraves rouges - Mimolette - ventrèche aux herbes petit pois / purée de pois - fruit de saison	salade de blé au Gouda - saucisse poireaux à la crème / purée - banane	salade de mâche et Emmental - paella de la mer / filet de dorade au four – purée de salade - salade de fruits	mesclun de salade et asperges - cordon bleu pois cassés / - mille-feuilles maison	
Vendredi	toasts de radis à la croque au sel - haricots verts à la viande / viande hachée -purée - ananas au sirop	céleri rémoulade - émincé de bœuf pommes Dauphine / purée de céleri - île flottante	(menu sans viande) salade mélangée et ses croûtons - gratin moscovite Florentine / œuf dur -purée - Panna Cotta et petit sablé	Le menu préféré des enfants de l'ULIS	

Menu



le tobo ggan
Multi accueil

MARS

**PRODUITS
ALLERGENES**

	Semaine du 1 au 5	Semaine du 8 au 12	Semaine du 15 au 19	Semaine du 22 au 26	Semaine du 29 au 31
Lundi	Gluten Lactose Sulfites Poisson Moutarde	Gluten Lactose sulfites œuf Moutarde	Gluten Lactose sulfites œuf soja Moutarde Poisson	Gluten Lactose sulfites soja Moutarde	Gluten Lactose sulfites œuf soja Moutarde Fruit de mer
Mardi	Gluten Lactose sulfites soja Moutarde	Gluten Lactose œuf Moutarde	Gluten Lactose sulfites œuf soja Moutarde	Gluten Lactose sulfites œuf Moutarde	Gluten Lactose Sulfite Soja céleri
Mercredi	Gluten Lactose sulfites œuf soja Moutarde	Gluten Lactose sulfites œuf soja Moutarde	Gluten Lactose sulfites œuf soja Moutarde	Gluten Lactose œuf poisson céleri	Gluten Lactose œuf soja Moutarde
Jeudi	Gluten Lactose Sulfites Moutarde	Gluten Lactose sulfites Moutarde	Gluten Lactose sulfites Moutarde Poisson crustacé	Gluten Lactose sulfites œuf soja Moutarde	
Vendredi	Gluten Lactose sulfites œuf	Gluten Lactose sulfites œuf Moutarde	Gluten Lactose sulfites œuf soja Moutarde	Menu préféré des Enfants de l'ULIS	