

## MENUS DE MARS 2016

### INFORMATIONS

Conformément au règlement CE n° 1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques.

<b>Semaine du 29 février au 4 mars 2016</b> Menus proposés par la classe de Mme Devautour Ecole Robert Doisneau	<b>lundi 29 février 2016</b> Betterave rouge Sauté de porc Semoule Yaourt nature sucré 	<b>mardi 1 mars 2016</b> Salade, pâtes, thon, tomate Emincé de lapin Haricots verts Comté Poire	<b>jeudi 3 mars 2016</b> Saucisson sec et ail cornichon Rôti de veau Purée de carottes Brie Banane 	<b>vendredi 4 mars 2016</b> Radis beurre Poisson Epinards béchamel Riz au lait
	<b>lundi 7 mars 2016</b> Soupe tomate vermicelle Cuisse de poulet Ratatouille Camembert Kiwi	<b>mardi 8 mars 2016</b> Salade, surimi, tomate, cœur de palmier Jambon blanc Pâtes au gruyère Yaourt aromatisé	<b>jeudi 10 mars 2016</b> Concombre Bœuf bourguignon Galettes de légumes Fromage de chèvre Tarte aux pommes	<b>vendredi 11 mars 2016</b> Brocolis en salade Filet de saumon hollandaise Riz créole Mimolette Salade de fruits frais
<b>Semaine du 14 au 18 mars 2016</b>	<b>lundi 14 mars 2016</b> Chou rouge Chipolatas Lentilles Fromage Gaufre chantilly 	<b>mardi 15 mars 2016</b> Mâche aux 3 fromages Dos de colin à l'américaine Pomme de terre vapeur Vache qui rit Cocktail de fruits au sirop	<b>jeudi 17 mars 2016</b> Crème de potiron Langue sauce charcutière Pennes Fromage Fruit cru	<b>vendredi 18 mars 2016</b> <b>Menu élaboré à partir d'aliments issus de l'agriculture biologique</b> Quinoa, pois, carottes, œuf dur mayonnaise Sauté de dinde Carottes Yaourt vanille
	<b>lundi 21 mars 2016</b> Salade verte et jambon Sauté de bœuf à l'espagnole Duo de courgettes Semoule au lait au chocolat	<b>mardi 22 mars 2016</b> Carottes râpées Echine de porc Frites Potatoes Fromage Compote	<b>jeudi 24 mars 2016</b> <u>Menu Nord Pas De Calais</u> Velouté d'endives Waterzoï de volaille Purée de potiron Crème aux spéculoos	<b>vendredi 25 mars 2016</b> Betterave maïs Poisson Blé pilaf Fromage Fruit cru 
<b>Semaine du 28 mars au 1er avril 2016</b>	<b>lundi 28 mars 2016</b> <b>FERIE</b>	<b>mardi 29 mars 2016</b> Batavia surimi Noix de joue de porc confite Petits pois Fromage blanc aux fruits	<b>jeudi 31 mars 2016</b> Salade de riz, thon, tomate, maïs Emincé de dinde au curry Salsifis béchamel Fromage Fruit cru	<b>vendredi 1 avril 2016</b> <b>La mer au menu</b> Sardines au citron Tagliatelles au saumon Fromage Fruit cru

les menus peuvent être changés selon les livraisons