



# Les menus

Semaine du 4 au 8 MARS 2024



## Lundi

- Taboulé**  
6,14,4,
- Paupiette de veau**  
2, 4,13,1
- Brocolis**   
2
- Emmental**  
2
- Crème caramel**  
2

## Mardi

- Betteraves rouges**   
6,14
- Steak haché**  
2,4,13,14
- frites**
- Kiri**  
2
- fruit**

## Mercredi

- Velouté de légumes**  
4,13
- Roti de porc**   
2,4,13,14,
- Flageolets**  
2,13
- Saint Paulin**  
2
- compote**

## Jeudi

### Végétarien

- Haricots verts vinaigrette**   
6, 4,2
- Carbonara végétale**  
2,4,13,14,1,12,10
- Pâtes**   
2, 4, 1
- Gruyère râpée**  
2,
- Chou vanille**  
2,1,4,8,5

## Vendredi

- Macédoine de légumes**  
14,6,1, 13
- Gratin de poisson**  
2,4,1,3,7,11,13,14
- Pomme vapeur**   
2,
- Fromage blanc**  
2
- Fruit**



LOCAL



FAIT MAISON



BIO

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.

⇒ Bon appétit ⇒

### Liste des 14 allergènes alimentaires :

- |                    |                   |             |              |
|--------------------|-------------------|-------------|--------------|
| 1. Oeuf            | 5. Fruits à coque | 9. Sésames  | 13. Céleri   |
| 2. Lait            | 6. Sulfités       | 10. Lupin   | 14. Moutarde |
| 3. Mollusques      | 7. Crustacés      | 11. Poisson |              |
| 4. Céréales gluten | 8. Arachides      | 12. Soja    |              |

### Liste des substituts pour les « sans viandes » :

Oeuf dur, omelette, boulette végétale, steak végétal, nuggets végétaux, légumineuse, steak fromager, quenelle nature.

Conseil  
MUNICIPAL CME  
des ENFANTS

