

<b>Menu du 01 au 05 Mars 2021</b>					
	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Entrée</b>	<b>Pâté croûte richelieu</b>	<b>Salade d'endive</b>		<b>Macédoine de légumes</b>	<b>Salade composée</b>
<b>Viande Poisson</b>	<b>Emincé de dinde</b>	<b>Tomates farcies</b>		<b>Saucisson vigneron</b>	<b>Croziflette</b>
<b>Légume Féculent</b>	<b>Choux fleur</b>	<b>Riz</b>		<b>Pommes de terre vapeur</b>	
<b>Fromage</b>	<b>Cantal</b>	<b>Yaourt</b>	<b>=</b>		
<b>Dessert</b>				<b>Eclair chocolat</b>	<b>Liégeois fruit</b>

Les Menus peuvent varier en fonction des livraisons  
Selon la formule choisie, le fromage tient parfois lieu de dessert.

Les plats servis sont à consommer le jour même

Les plats froids sont à consommer de 0 à +3°C

Les plats chauds sont à consommer à +63°C

Les origines des viandes : UE

Liste des allergènes potentiels contenus dans les menus à consulter auprès du site de production

