

Menu

Mois : Mars 2025
 (Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement)
 Origine des viandes : France (Charcuterie de Thoard & Joassan frères 04)
 Tous nos fromages sont coupés au couteau (pas de prés emballé)



Dates

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi


















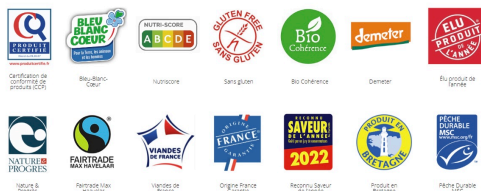
<p>Du Lundi 3 au Vendredi 07 Mars 2025</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Velouté dubarry CE2 * Poulet basquaise - Emincé vegetal basquaise - Riz IGP - Fruit BIO 	 <ul style="list-style-type: none"> - Crêpes fromage (1,3,7) - * Sauté de boeuf sauce bourguignonne (1,12) - * Omelette - Flageolet CE2 - * Crêpes au sucre (1,3,7) 	<ul style="list-style-type: none"> - * Carotte râpées BIO - Poisson meunière MSC & citron (1,3,7) - Pané végétalien - * Ratatouille CE2 - Eclair a la vanille (15) 	<p>Menu vegetarien</p> <ul style="list-style-type: none"> - Friand au fromage (1,3,7) - * Gratin de courgette BIO & chèvre (7) - * Boulgour au pesto rouge (1) - Salade de fruits BIO
<p>Du Lundi 10 au Vendredi 14 Mars 2025</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Céleri remoulade (3,7,10) - * Sauté de veau marengo (1,12) - Emincé de seitan marengo - Blé (1) - Fromage (7) AOP 	<ul style="list-style-type: none"> - * Velouté de champignons (7) CE2 - Haut de cuisse de poulet grillé - Emincé vegetal grillé - * Poêlée de PDT & légumes vert BIO - Yaourt pomme cannelle (7) BIO 	<p>Menu Vegetarien</p> <ul style="list-style-type: none"> - * Taboulé aux légumes & menthe (1) - * Gnocchi sauce reblochon AOP (1,7) - Trio de légumes - * Compote Maison BIO 	<p>COMPOSE TON KEBAB...</p>  <ul style="list-style-type: none"> - Salade composée - Viande kebab & pain (1,3,7) - Viande kebab VG - * Potatoes Frites - Fruit BIO
<p>Du Lundi 17 au Vendredi 21 Mars 2025</p>	<p>Menu vegetarien</p> <ul style="list-style-type: none"> - * Tartine Pesto & mozzarella (1,7) - Raviolis aux légumes (1,3,9) - Haricots vert CE2 - Fruit BIO 	<ul style="list-style-type: none"> - * Salade de riz au thon (3,7,10,4) - Steak haché de boeuf - Steak vegetal - * Ratatouille - * Smoothie maison (7) 	<ul style="list-style-type: none"> - * Velouté de carottes (7) BIO - * Parmentier de boeuf à la patate douce (3,7) - * Parmentier vegetal - Salade vinaigrette - Orange 	<ul style="list-style-type: none"> - * Cake aux légumes (1,3,7,12) - * Blanquette de la mer MSC (15) - Blanquette vegetal - * Gratin de Poireaux CE2 (1,7) - Fromage AOP & confiture (7)
<p>Du Lundi 24 au Vendredi 29 Mars 2025</p>	<ul style="list-style-type: none"> - * Avocat Crevette cocktail (2) - * Sauce carbonara (15) - Sauce vegetale - pates BIO (1,3) - Fruit BIO 	<p>Menu vegetarien</p> <ul style="list-style-type: none"> - * Tartine guacamole (1) - * Poêlée quinoa & légumes CE2 (1) - Camembert pané (15) - Yaourt nature BIO & confiture (7) 	<ul style="list-style-type: none"> - * Betterave rouge CE2 - * Dos de colin MSC sauce provençale (4) - Emincé sauce provençale - * Purée de PDT (3,7) - * Mousse au chocolat (15) 	<ul style="list-style-type: none"> - * Velouté de panais (7) - * Quiche au thon (15) - Quiche aux légumes - Salade verte - * Brownies chocolat Pecan (15)

Tableau de correspondance des Allergènes

Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

- | | |
|--|--|
| 1  Gluten | 9  Céleri |
| 2  Crustacés | 10  Moutarde |
| 3  Œufs | 11  Sésame |
| 4  Poissons | 12  Sulfite |
| 5  Arachide | 13  Lupin |
| 6  Soja | 14  Mollusque |
| 7  Lait | 15  Contient multiples allergènes |
| 8  Fruits à coque | |





* : Produits faits maison

* : régime végétarien

Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine professionnelle, situé au Quartier la Clède , Le panorama, 04660 CHAMPTERCIER .

Entreprise La cuisine de Caro'line

La gérante: BERNARD Caroline

