ALLERGÈNES - MENUS SCOLAIRES - MARS 2025

	24 au 28 mars	Gluten	Œuf	Sésame	Lactose	Poissons	Céleri	Fruits à coque	Lupin	Moutarde	Soja	Arachide	Crustacés	Sulfites	Mollusques
Lundi	Entrée : Salade verte* et noix							X							
	Plat : Quiche au fromage #	X	X		X										
	Fondue de poireaux et blettes														
	Dessert : Yogourt à la Mangue				X										
Mardi	Entrée : Légumes râpés														
	Plat : Viennoise de dinde # (France) au four	X	X												
	Tranche de citron														
	Boulgour	X													
	Poêlée campagnarde (haricots verts, haricots berre, caottes, aubergines et oignons)														
	Dessert : Pomme rouge														
Jeudi	Entrée : Céleri rémoulade et œuf dur		X				X			X					
	Plat : Wraps de bœuf (Suisse)	X													
	Mijoté de légumes et haricots rouge (carottes, courgettes, maïs, aubergines)														
	Dessert : Yogourt chocolat				X			X							
Vendredi	Entrée : Salade de carottes râpées														
	Plat : Boulettes d'agneau (Irlande) sauce brune														
	Semoule fine	X													
	Ratatouille (aubergines, poivrons et courgettes)														
	Dessert : Poire														