ALLERGÈNES - MENUS SCOLAIRES - MARS 2025

23 au 27 mars		Gluten	Œuf	Sésame	Lactose	Poissons	Céleri	Fruits à coque	Lupin	Moutarde	Soja	Arachide	Crustacés	Sulfites	Mollusques
Lundi	Entrée : Salade mélée* 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 (chou blanc et betterave)														
	Plat : Viennoise de dinde # (France) au four Tranche de citron	X	X												
	Polenta crémeuse				X										
	Poêlée campagnarde (haricots verts, haricots beurre, carottes, aubergines et oignons)	X													
	Dessert : Donuts au chocolat	X	X		X										
Jeudi	Entrée : Salade verte														
	Plat : Poulet sauté (Suisse) façon kelaguen au lait de coco et citron	X													
	Riz blanc														
	Epinards à la crème				X										
	Dessert : Banane														
Vendredi	Entrée : Salade de carottes râpées														
	Plat : Boulettes de bœuf (Suisse) sauce brune aux champignons														
	Canneroni rigati piccoli fromage râpé	X	X		X										
	Ratatouille (aubergines, poivrons et courgettes)														
	Dessert : Mousse au chocolat				X										