

GROUPE SCOLAIRE CLAUDINE FABRICI

DÉJEUNER

<i>lundi 11 mars</i>	<i>mardi 12 mars</i>	<i>mercredi 13 mars</i>	<i>jeudi 14 mars</i>	<i>vendredi 15 mars</i>
salade bar CAROTTES RÂPÉES STEAK HACHÉ POMMES SAUTÉES/ SALADE VERTE FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ COCKTAIL DE FRUITS	salade bar CHARCUTERIE PILON DE POULET TEX MEX PÂTES/ HARICOTS VERTS FROMAGE OU LAITAGE POIRE AU CHOCOLAT / COMPOTE / FRUIT DE SAISON	Atelier	SALADE BAR CÉLERI RÉMOULADE POISSON DU JOUR RIZ AUX CÉRÉALES/ CAROTTES BRAISÉES FROMAGE OU LAITAGE FLAN COCO-CARAMEL/ COMPOTE/ FRUIT DE SAISON	salade bar BETTERAVE SAUTÉ DE PORC AU MIEL *OMELETTE CHOUX-FLEUR/ BLÉ FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ CRÈME DESSERT VANILLE

FRUITS DE SAISON: CLÉMENTINES, ORANGES, KIWIS, POMMES, POIRES, PAMPLEMOUSSE.

NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS : ŒUF, LAIT, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, POISSONS, ARACHIDE, SÉSAME, SOJA, SULFITE ET ANHYDRIDE SULFUREUX, FRUITS À COQUES, GLUTEN, CÉLERI, MOUTARDE ET LUPIN. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GÉRANT ET DU SERVICE DIÉTÉTIQUE DE SERENEST.

GROUPE SCOLAIRE CLAUDINE FABRICI

DÉJEUNER

<i>lundi 18 mars</i>	<i>mardi 19 mars</i>	<i>mercredi 20 mars</i>	<i>jeudi 21 mars</i>	<i>vendredi 22 mars</i>
salade bar SALADE DE POMME DE TERRE BLANQUETTE DE VOLAILLE LÉGUMES DE LA BLANQUETTE/ RIZ FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ SALADE DE FRUITS FRAIS	salade bar DUO CHOUX/ CAROTTES PETIT SALÉ *SAUCISSE DE VOLAILLE AUX LENTILLES FROMAGE OU LAITAGE POMME AU FOUR/ FRUIT DE SAISON/ COMPOTE	Atelier	SALADE BAR ŒUFS DURS MAYONNAISE SAUTÉ DE BŒUF PROVENÇALE POMME DE TERRE FONDANTE/ ÉPINARD À LA CRÈME FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ ANANAS À LA CANNELLE	salade bar SALADE DE CHOUX ROUGE MARINÉ POISSON DU JOUR FONDUE DE POIREAUX/ PÂTES FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ GÂTEAU MAISON

FRUITS DE SAISON: CLÉMENTINES, ORANGES, KIWIS, POMMES, POIRES.

NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS : ŒUF, LAIT, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, POISSONS, ARACHIDE, SÉSAME, SOJA, SULFITE ET ANHYDRIDE SULFUREUX, FRUITS À COQUES, GLUTEN, CÉLERI, MOUTARDE ET LUPIN. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GÉRANT ET DU SERVICE DIÉTÉTIQUE DE SERENEST.

GROUPE SCOLAIRE CLAUDINE FABRICI

DÉJEUNER

<i>lundi 25 mars</i>	<i>mardi 26 mars</i>	<i>mercredi 27 mars</i>	<i>jeudi 28 mars</i>	<i>vendredi 29 mars</i>
salade bar BETTERAVE MAYONNAISE SAUCISSE ROUGAIL *SAUCISSE DE VOLAILLE RIZ/ DUO DE CHOUX FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ SMOOTHIE	salade bar CÉLERI AUX POMMES POISSON DU JOUR BOULGOUR/ BLETTES AU JUS FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ CRÈME DESSERT VANILLE	Atelier	SALADE BAR CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ BANANE AU CHOCOLAT	salade bar RILLETES DE THON RÔTI DE DINDE FORESTIER SEMOULE/ HARICOTS VERTS FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ SALADE DE FRUITS FRAIS

FRUITS DE SAISON: CLÉMENTINES, ORANGES, KIWIS, POMMES, POIRES.

NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS : ŒUF, LAIT, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, POISSONS, ARACHIDE, SÉSAME, SOJA, SULFITE ET ANHYDRIDE SULFUREUX, FRUITS À COQUES, GLUTEN, CÉLERI, MOUTARDE ET LUPIN. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GÉRANT ET DU SERVICE DIÉTÉTIQUE DE SERENEST.

GROUPE SCOLAIRE CLAUDINE FABRICI

DÉJEUNER

<i>lundi 01 avril</i>	<i>mardi 02 avril</i>	<i>mercredi 03 avril</i>	<i>jeudi 04 avril</i>	<i>vendredi 05 avril</i>
salade bar	salade bar	Atelier	SALADE BAR	salade bar
ASPERGES VINAIGRETTE	RADIS ROSE		ŒUFS DURS MAYONNAISE	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX
« POISSON D'AVRIL »	PILON DE POULET À L'ANANAS		CROQUE MONSIEUR *JAMBON DE VOLAILLE	BŒUF AU SÉSAME FAÇON WOK
POMME AU FOUR/ CHAMPIGNONS	BLÉ/ BROCOLIS		SALADE VERTE	PÂTES/ LÉGUMES SAUTÉS
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ ENTREMETS PRALINÉ	FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ COOKIES MAISON		FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ SALADE DE FRUITS FRAIS	POIRE AU SIROP EXOTIQUE/ FRUIT DE SAISON/ COMPOTE

FRUITS DE SAISON: CLÉMENTINES, ORANGES, KIWIS, POMMES, POIRES.

NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS : ŒUF, LAIT, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, POISSONS, ARACHIDE, SÉSAME, SOJA, SULFITE ET ANHYDRIDE SULFUREUX, FRUITS À COQUES, GLUTEN, CÉLERI, MOUTARDE ET LUPIN. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GÉRANT ET DU SERVICE DIÉTÉTIQUE DE SERENEST.

GRUPE SCOLAIRE CLAUDINE FABRICI

DÉJEUNER

<i>lundi 08 avril</i>	<i>mardi 09 avril</i>	<i>mercredi 10 avril</i>	<i>jeudi 11 avril</i>	<i>vendredi 12 avril</i>
salade bar	salade bar	Atelier	SALADE BAR	ANIMATION ITALIE salade bar
BETTERAVE À L'ORANGE	CAROTTES RÂPÉES		RADIS/BEURRE	ASSIETTE DE CHARCUTERIE
STEAK HACHÉ	RÔTI DE PORC *OMELETTE		POISSON DU JOUR	PIZZA MARGARITA
FRITES/ SALADE VERTE	LENTILLES PRINTANIÈRES		RIZ PILAF/ ÉPINARDS FRAIS	SALADE VERTE
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ SALADE DE FRUITS FRAIS	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT/ FRUIT DE SAISON/ COMPOTE		FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ ANANAS RÔTI	FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ GLACE À L'ITALIENNE

FRUITS DE SAISON: ORANGES, KIWIS, PAMPLEMOUSSE, POMMES.

NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS : ŒUF, LAIT, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, POISSONS, ARACHIDE, SÉSAME, SOJA, SULFITE ET ANHYDRIDE SULFUREUX, FRUITS À COQUES, GLUTEN, CÉLERI, MOUTARDE ET LUPIN. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GÉRANT ET DU SERVICE DIÉTÉTIQUE DE SERENEST.

GROUPE SCOLAIRE CLAUDINE FABRICI

DÉJEUNER

<i>lundi 15 avril</i>	<i>mardi 16 avril</i>	<i>mercredi 17 avril</i>	<i>jeudi 18 avril</i>	<i>vendredi 19 avril</i>
salade bar RÂPÉ DE CAROTTE/BETTERAVE	salade bar PÂTÉ EN CROÛTE	Atelier	SALADE BAR DUO DE FRUIT PAMPLEMOUSSE/ANANAS	salade bar RADIS ROSES
RAGOÛT D'AGNEAU	POISSON DU JOUR		SAUTÉ DE PORC À LA DIJONNAISE *POISSON	COUSCOUS (PILON DE POULET/ MERGUEZ)
PÂTES/ POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	NAVETS GLACÉS/ POMMES DE TERRE SAUTÉES		RIZ/ CAROTTES BRAISÉS	SEMOULE/ LÉGUMES DU COUSCOUS
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ ENTREMETS PISTACHE	SALADE DE FRUITS FRAIS/ FRUIT DE SAISON/ COMPOTE		FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS EXOTIQUES	FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ PÂTISSERIE ORIENTALE

FRUITS DE SAISON: ORANGES, KIWIS, PAMPLEMOUSSE, POMMES, RHUBARBE.

NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS : ŒUF, LAIT, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, POISSONS, ARACHIDE, SÉSAME, SOJA, SULFITE ET ANHYDRIDE SULFUREUX, FRUITS À COQUES, GLUTEN, CÉLERI, MOUTARDE ET LUPIN. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GÉRANT ET DU SERVICE DIÉTÉTIQUE DE SERENEST.