Toutes les viandes sont d'origines Françaises sauf exception noté dans les menus

	Du 27 au 31 Mars	Du 3 au 7 Avril 2023
Lundi	Salade Alsacienne 🔵	Salade Verte 🔵
	Choucroute Garnie	Kebab Revisité
		Pommes Rissolées
	Fromage AOP	Fromage AOP 👝
	Bettelmann 🕳 😇	Fruit de Saison
Mardi	Salade Coleslaw 🔵	Mixed Crudités 🔵
	Paleron de Veau Braisée	Sauté de Bœuf Provençal
	Carottes Braisées	Jardinière de Légumes
	Yaourt Aromatisé Local	Fromage AOP
	Flan au Caramel Ö 👝	Mousse au Chocolat

	Radis 💟	Velouté de Courges 🥡
eudi	Tagliatelle	Gnocchi à la Tomate 🕳
	à la Crème de Butternut 🧢	Emmental Râpé
Je	Fromage AOP 👝	Yaourt Nature Local 👝
	Compote de Pommes	Fruit de Saison
	Crevette au Curry	Salade de Haricots Verts
redi	Fillésime au Beurre Blanc	Brandade de Poisson
pu	Riz aux Légumes	
Vend	Fromage AOP	Fromage AOP
	Fruit de Saison	Fruit de saison

Allergène		Loi Egalim	
	Gluten	V	Végétarien
	Crustacés		Viande bovine Française
0	Œuf	ΔB	Agricultures Biologiques
	Poisson	ØR.	Label Rouge
	Arachide		Poisson issu d'une pêche
	Soja	BANG CORNE	Filière Bleu Blanc Cœur
	Lait	Æc.	Produit Labélisé AOP – AOC ou IGP
	Fruit à Coques		Fait Maison
	Céleri	2	Pain de BOËN SUR LIGNON
	Moutarde	FR 42.219.004 CE	Estampille Agrément
	Sésame		
	Sulfite		
	Lupin		
	Mollusque		

Des variantes aux menus pourraient survenir suivant les cours des denrées alimentaires et des effectifs.

Consommé le jour même