



## Menus du 02 au 06 mars 2020

*(Sous réserve de modification suite :  
aux livraisons, absences d'élèves, augmentation nombre d'élèves...)*

*Lundi 02 mars*

Asperge mayonnaise  
Brochette de dinde au paprika  
Haricots blancs tomates et carottes  
Fromage  
Coupe glacée liégeoise - biscuit

*Mardi 03 mars*

Mortatelle - salade  
Poisson meunière - gratin de légumes  
Fromage  
Paris-Brest

*Mercredi 04 mars*

*Menu  
Végétarien*

Salade de blé aux confettis de légumes  
Omelette - Poêlée méridionale  
Fromage  
Flan chocolat - pâte de fruit

*Jeudi 05 mars*

Cœur de sucrine et artichaut au thon  
Pâtes carbonara - emmental  
Yaourt

*Vendredi 06 mars*

Emincés d'endives (serre) comté et noix  
Ragout de bœuf balsamique - frites  
Abricots au sirop



La Gestionnaire,  
Noëlla B-DIEUDONNE

Le Principal,  
Frédéric JOSEPH

**Attention** : « nos plats sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des allergènes suivants : les céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites (concentration de + de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en terme de SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques et tous les produits à base de ces 14 allergènes. »

**Les allergènes correspondant au menu du jour sont affichés dans le hall cantine**