

# Menus du lundi 10/03/2025 au vendredi 21/03/2025

<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>10/03</b>	<b>11/03</b>	<b>13/03</b>	<b>14/03</b>
Macédoine (2-6-14) Crêpe au jambon Haricots verts(3) Produit laitier bio(3) Glace	Salade verte(6-12) Poisson(7-5-6) Riz(3) Produit laitier(3) Fruit bio	Salade piémontaise(2-3-5-6-8-1) Cuisse de poulet (Boucherie GUERIN Rioux) Petits pois(3) Produit laitier bio(3) Fruit	Carottes râpées(12) Hachis parmentier maison(3) Produit laitier(3) Fruit
<b>17/03</b>	<b>18/03</b>	<b>20/03</b>	<b>21/03</b>
Menu végétarien Taboulé(1-6-5-2-7-8-11-9) Gnocchis(3-1) Produit laitier(3) Fruit	Quiche lorraine(1-2-3-6) Poisson(7-5-6) Courgettes à la crème(3) Produit laitier bio(3) Fruit bio	Concombre à la crème(3) Emincé de veau (Boucherie GUERIN Rioux) Coquillettes bio(3-1) Produit laitier(3) Fruit bio	Radis Chipolatas (Boucherie GUERIN Rioux) Flageolets(3) Produit laitier(3) Fruit bio

## Nomenclature des principaux allergènes

1	Gluten	8	Crustacés, mollusques
2	Œufs	9	Soja
3	Lait	10	Fruits à coques
4	Arachides / cacahuètes	11	Sésame
5	Céleri	12	Sulfites
6	Moutarde	13	Lupin
7	Poisson	14	Pois

