

Menu Épagny

Lundi
13/03/2023

Mardi
14/03/2023

Jeudi
16/03/2023

Vendredi
17/03/2023

E N T R É E S

Pâté de campagne
Gluten, Lait, Moutarde, Soja

Oeuf dur à la mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

S A L A D E S

Carottes râpées au citron
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Chou blanc et dés de mimolette
Lait, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique
Moutarde, Sulfites

P L A T S

Cordon bleu de volaille
Gluten, Lait, Soja

Chakalaka (ragoût haricot blanc, pois
chiches)
Moutarde, Soja, Sulfites

Nuggets de blé
Céleri, Gluten

Fricassée colin d'alaska 
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Rôti de dinde sauce normande
Gluten, Lait

G A R N I T U R E S

Carottes  persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Petits pois à l'étuvé
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Flan de carottes
Oeufs, Lait

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Epinards en branche béchamel
Gluten, Lait

Purée à la patate douce
Lait

P R O D U I T S L A I T I E R S

Yaourt nature sucré
Lait

Brie
Lait

Fromage frais cantafrais
Lait

Montcadi croute noire
Lait

D E S S E R T S

Beignet au chocolat et noisettes 
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Smoothie pomme, ananas aux sirop d'érable
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gâteau au chocolat et haricots rouges
mexicain
Oeufs, Soja

Entremets au chocolat et mousse au
stracciatella
Lait, Soja

B O U L A N G E R I E

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.