

# Menus de la Semaine du 11 au 15 Mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade piémontaise sans jambon <i>œufs</i></p> <p>Steak haché de bœuf sauce brune aux herbes <i>gluten</i></p> <p>Jardinière de légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Cantal <i>Lait</i></p> <p>Crème dessert vanille <i>lait</i></p>	<p>Endives aux pommes et vinaigrette <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Sauté de dinde sauce basquaise <i>Gluten</i></p> <p>Riz <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Fromage blanc aux fruits <i>lait</i></p>		<p><b>Le Brocolis</b></p> <p>Carottes râpées vinaigrette <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p><b>Farfalles, pesto de brocolis et haricots blancs</b> <i>gluten</i></p> <p>Yaourt nature sucre <i>lait</i></p> <p>Pommes</p>	<p>Pizza aux fromages <i>Gluten, lait</i></p> <p>Cordon bleu de dinde <i>Gluten, œufs</i></p> <p>Ratatouille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Tarte flan pâtissier <i>Œufs, gluten, lait</i></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits















Légumerie Tezea



# Menus de la Semaine du 18 au 22 Mars 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de pommes de terre rémoulade <i>Moutarde, lait</i></p> <p>Dahl de lentilles corail et riz <i>Lait</i></p> <p>Fromage frais petit cotentin <i>lait</i></p> <p>Compote de pommes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>	<p>Betteraves  vinaigrette <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Cuisse de poulet rôti au jus  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Haricots verts <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Beignet framboise  <i>Lait, gluten</i></p>		<p>Tartine thon ciboulette <i>Poisson, gluten</i></p> <p>Sauté de porc sauce aux fines herbes  (persil, ciboulette, thym, oignons) <i>gluten</i></p> <p>Jardinière de légumes  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Saint Paulin <i>Lait</i> </p> <p>Banane  sauce chocolat  <i>lait</i></p>	<p><b>Graine de courge</b> </p> <p>Salade verte et crumble graines de courge bio  vinaigrette <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Colin d'Alaska pané riz soufflé et ketchup dosette  <i>Gluten, lait, œufs</i></p> <p>Purée de pommes de terre  <i>lait</i></p> <p>Cake vanille maison <i>Gluten, lait, œufs</i></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Légumerie Tezea



# Menus de la Semaine du 25 au 29 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Taboulé (semoule )</b> <i>Gluten, moutarde</i></p> <p><b>Sauté de dinde sauce forestière</b> <i>Lait, gluten</i> </p> <p><b>Brocolis persillés</b> <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p><b>Emmental </b> <i>Lait</i></p> <p><b>Compote pomme pêche allégée en sucre</b> <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>	<p><b>Betteraves  vinaigrette</b> <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p><b>Dés de colin d'Alaska </b> sauce crème aux épices <i>Lait, gluten</i></p> <p><b>Macaronis Bio</b> <i>gluten</i> </p> <p><b>Ananas </b> <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>		<p><b>Cake lardon cheddar oignon</b> <i>Gluten, lait, œufs</i></p> <p><b>Nuggets de poulet</b> <i>Gluten, œufs</i></p> <p><b>Pommes de terre rôtie</b> <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p><b>Yaourt aromatisé </b> <i>lait</i></p>	<p> <b>Chou blanc  et raisins secs</b> <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p> <b>RIZ ,</b> korma végétarien brunoise provençale et petit pois <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p><b>Brie </b> <i>lait</i></p> <p><b>Cake aux myrtilles Maison</b> <i>Gluten, lait, œufs</i></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Légumerie Tezea



# Menus de la Semaine du 01 au 05 Avril 2024



— Découvrir pour mieux grandir —

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Concombre vinaigrette <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Raviolis farci bœuf volaille gratinée <i>Gluten,</i></p> <p>Formage frais Croc 'lait <i>lait</i></p> <p>Crème dessert vanille <i>lait</i></p>		<p><b>JOYEUSES PÂQUES</b></p> <p>Carottes râpées vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p>Escalope de dinde sauce barbecue <i>Gluten, moutarde</i></p> <p>Purée de pommes de terre <i>lait</i></p> <p>Camembert <i>lait</i></p> <p>Brownie chocolat Maison <i>Lait, gluten, œufs, fruits à coque</i></p>	<p>Choux bicolores vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p>Chili sin carne (riz, Haricots rouge, légumes ratatouille, maïs, épice chili, œuf, emmental)</p> <p>Liégeois chocolat <i>lait</i></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Légumerie Tezea



JOYEUSES  
PÂQUES

**Jeudi 4 avril 2024**

Carottes râpées  vinaigrette   
*Moutarde, sulfites*



Escalope de dinde sauce barbecue  
*Gluten, moutarde*

Purée de pommes de terre   
*lait*

Camembert   
*lait*

Brownie chocolat Fait maison

*Lait, gluten, œufs, fruits à coque*









+Œufs de pâques

*lait, fruits à coque*

# Menus de la Semaine du 08 au 12 Avril 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>Betteraves</b>  vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p> <b>Rôti de porc forestier</b> <i>Lait, œufs</i></p> <p><b>Haricots verts</b>  <i>gluten</i></p> <p><b>Fromage blanc sucré</b> <i>lait</i></p> <p><b>Fruit de saison</b>  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>	<p><b>Œuf dur mayonnaise</b> <i>Œufs, moutarde, sulfites</i></p> <p><b>Poulet rôti au jus</b>  <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p><b>Riz</b>  à l'indienne <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p><b>Mousse au chocolat lait</b> <i>lait</i></p>		<p><b>Salade Coleslaw</b> <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p><b>Boulettes au sarrasin</b>  lentilles et légumes <i>gluten</i></p> <p><b>Pennes</b>  <i>gluten</i></p> <p><b>Fromage râpé accompagnement</b> <i>lait</i></p> <p><b>Gâteau aux pommes maison</b> <i>Gluten, lait, œufs</i></p>	<p><b>Céleri rémoulade</b> <i>Moutarde, sulfites, œufs</i></p> <p><b>Saucisse chipolatas</b> <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p><b>Pommes de terre vapeur</b> <i>lait</i>  </p> <p><b>Crème dessert chocolat</b> <i>lait</i> </p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Légumerie Tezea



# Menus de la Semaine du 15 au 19 avril 2024



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Macédoine mayonnaise <i>Moutarde, œufs, sulfites</i></p> <p>Steak haché de bœuf sauce tomate origan <i>gluten</i></p> <p>Carottes persillées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Tomme blanche <i>lait</i></p> <p>Gaufre au sucre <i>Gluten, lait, œufs</i></p>	<p>Crêpe à l'emmental <i>Lait, gluten</i></p> <p>Couscous végétal (semoule, légumes couscous, pois chiche, raisin sec, fève de soja) <i>gluten</i></p> <p>Tarte normande aux pommes <i>Lait, œufs, gluten</i></p>		<p>Endives vinaigrette <i>Moutarde, sulfites</i></p> <p>Jambon braisé <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Macaronis <i>gluten</i></p> <p>Saint Nectaire <i>lait</i></p> <p>Compote pommes abricot allégée en sucre <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>	<p>Pâté pur volaille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Aiguillette de poulet <i>Gluten, œufs</i></p> <p>Haricots verts <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p> <p>Pommes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i></p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Légumerie Tezea

