



Martigne sur mayenne



Semaine 10 du lundi 6 mars au vendredi 10 mars 2023










LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Radis beurre	 Œuf dur mayonnaise	Macédoine de légumes <small>Haricots verts, flageolets, petits pois, carotte, navet, mayonnaise</small>	 Champignons à la crème	 Salade africaine <small>Carottes râpées, maïs, coeurs de palmier, avocat, vgte</small>  Poulet mafé <small>houiet, gingembre, ail, oignon, soupe Nuoc mam, concentré de tomate, beurre de cacahuète, carottes,</small>  Riz   Gâteau à la banane
Gratin de pommes de terre, jambon et salsifis * <small>Salsifis, pommes de terre, jambon, béchamel</small>	Poisson façon meunière + citron	 Steak haché sauce au poivre <small>Fond brun, crème, base roux, poivre</small>	Jambon grill	
-	Haricots verts	 Purée de brocolis	Frites ketchup	
			<i>Emmental</i>	
Gélifié vanille	Fruit de saison	Velouté aux fruits	Purée de fruits	



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

*

Plats comp

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension. « Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »