



Martigne sur mayenne



Semaine 11 du lundi 13 mars au vendredi 17 mars 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Céleri rémoulade 	 Salade bohème <small>Chou blanc, rôti de dinde, raisins secs, ciboulette, tomate, vgtte</small>	Pizza aux légumes	 Velouté de légumes verts <small>Pommes de terre, céleri, haricots verts, oignons, brocolis, poireaux, épinards, carottes</small>	 Pâté de campagne + cornichon
 Moelleux de poulet	Cordon bleu à la dinde	 Filet de poisson sauce provençale <small>Tomate, ail, herbes, fumet, roux, ass</small>	 Saucisse fumée sauce barbecue 	Paupiette de veau au jus
Purée de haricots vert	 Pommes persillées au beurre	Haricots beurre	 Jardinière de légumes <small>Haricots verts, carottes, petits pois, navets, Pommes de terre</small>	 Purée de carottes
	Camembert	Yaourt aromatisé		
Fruit de saison	Purée de fruits		Crème au chocolat	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



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. »