



Martigne sur mayenne



Semaine 12 du lundi 20 mars au vendredi 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette 	Salade paysanne <small>P. de terre, lardons fumés, oeuf dur, vgtte</small>	Chou aux raisins 	Carottes râpées vinaigrette 	Crêpe au fromage
Cassoulet* [®] <small>Saucisse de toulouse, haricots blancs sauce tomate</small>	Boulette de bœuf sauce forestière <small>Oignons, champignons, fond, roux, ass. crème</small>	Sauté de poulet aux oignons <small>Fond, oignons, roux, ass</small>	Pâtes bolognaise végétarienne* <small>Egrené de blé, sauce tomate maison</small>	Poisson façon meunière
-	Petits pois / carottes <div style="background-color: #0056b3; color: white; padding: 5px; text-align: center;">attention laisser des inox pour les petits pois</div>	Riz	-	Ratatouille et pdt
		Madeleine	Buchette de chèvre	
Yaourt nature sucré	Purée de fruits	Fromage blanc à la vanille	Fruit de saison	Purée de fruits



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. »