



# martigné sur mayenne



Semaine 17 du lundi 24 avril au vendredi 28 avril 2023

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

 Céleri rémoulade 	Taboulé <small>Semoule de blé, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte</small>	 Salade des carpates <small>P. de terre, dés de volaille, carotte râpée, oignon, persil, vgtte</small>	 Carottes râpées vinaigrette	Pizza aux légumes
Emincé de dinde sauce basquaise	Paupiette de veau au jus	 Sauté de poulet sauce provençale <small>Tomate, ail, herbes, fumet, roux, ass</small>	 Chili con carné* - Riz <small>Hâche de bœuf, haricots rouges, maïs, poivrons, oignons, tomate</small>	Filet de poisson sauce citronnée  <small>Fumet, crème, pulco citron</small>
 Boullgur	 Epinard béchamel 	 Haricots verts	-	Pommes vapeur
	Camembert	Fromage blanc aux fruits		
Purée de pommes pêche	Fruit de saison		Barre bretonne et crème anglaise	 Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable

\* Plats composés

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. »