
















MARTIGNE SUR MAYENNE



Semaine 21 du lundi 22 mai au vendredi 26 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette 	 Salade buffalo <small>(salade verte, tomate, maïs, haricots rouges, vinaigrette)</small>	 Salade Ruzinoise <small>P. de terre, surimi, œuf, mayonnaise, vgtte</small>	 Melon	Accras de morue
 Colin doré au beurre	Cheese burger	Aiguillettes de poulet au jus <small>Dés de tomates, fond brun, oignon</small>	 Palet maraicher sauce au curry <small>Curry, fond, bouillon, roux, ass, crème</small>	 Jambon grillé au caramel <small>Dés de tomates, fond brun, oignon, caramel</small>
 Coquillettes	Pommes rissolées	Ratatouille et macaronis	 Riz 	 Carottes au beurre 
		Yaourt pulpé	Saint Paulin	
Purée pomme-pêche	Beignet		Liégeois vanille	Fruit de saison



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

** Sans sauce

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. »