

## MENU FEVRIER-MARS 2021

LUNDI 15/02/2021	MARDI 16/02/2021	MERCREDI 17/02/2021	JEUDI 18/02/2021	VENDREDI 19/02/2021
Salade fromagère ou Mâche Colin aux corn flakes Céréales gourmandes Vache qui rit Yaourt nature	Pizza ou Tarte au fromage Emincé de dinde Petit pois/carottes Edam Beignets	<b>FERME</b>	Carottes râpées ou Céleri remoulade Blanquette de veau à l'ancienne Riz Yaourt bio Cocktail de fruits	Concombre à la crème ou Salade verte Poulet rôti Ratatouille Emmental Gâteau roulé maison
LUNDI 08/03/2021	MARDI 09/03/2021	MERCREDI 10/03/2021	JEUDI 11/03/2021	VENDREDI 12/03/2021
Salade de maïs ou Pois chiche au cumin Cordon bleu Haricots verts Samos Orange	Salade composée ou Mâche Beurre bourguignon Pâtes St paulin Yaourt aromatisé	<b>FERME</b>	Salade de riz ou Bouillon aux vermicelles Poisson pané Poêlée méditerranéenne Coulommiers Poire	Radis beurre ou Salade verte Couscous poulet/Merguez Légumes Brûlé Pomme
LUNDI 15/03/2021	MARDI 16/03/2021	MERCREDI 17/03/2021	JEUDI 18/03/2021	VENDREDI 19/03/2021
<b>NOUVEL AN CHINOIS</b> Salade asiatique ou Mescalun Nems Riz cantonnais Gouda Ananas	Asperges vinaigrée ou Bêcherave en salade Lasagne bolognaise Salade verte Cantadou Flan au chocolat	<b>FERME</b>	Velouté de légumes ou Cœur de palmier en salade Poisson bordelais Bouillabaisse St moret Clementine	Artichaut vinaigrée ou Haricots en salade Steack grillé Frites Yaourt Pomme
LUNDI 22/03/2021	MARDI 23/03/2021	MERCREDI 24/03/2021	JEUDI 25/03/2021	VENDREDI 26/03/2021
Salade de pomme de terre ou Lentilles vinaigrée Escalope viennoise Flan de courgettes Liégeois Poire	Pommes ou Coleslaw Sauté de dinde au curry et lait de coco Purée Tome Petit suisse	<b>FERME</b>	<b>MENU PROVENCAL</b> Salade niçoise ou Salade verte Aïoli poisson Et ses petits légumes Tartane	Pizza ou Pissaladière Paupiette de veau n°1 L'estragon Haricot beurre Bleu d' Auvergne Orange
LUNDI 29/03/2021	MARDI 30/03/2021	MERCREDI 31/03/2021	JEUDI 01/04/2021	VENDREDI 02/04/2021
Artichaut vinaigrée ou Bêcherave en salade <b>Omelette</b> Pommes sautées Chantenaise Kiwi/Biscuit	Charcuterie ou Maquereau à la tomate Ravioli sauce tomate/basilic Salade verte Kiri Fraise au sucre	<b>FERME</b>	Tomate basilic ou Avocat sauce cocktail Goutash à la hongroise Pomme de terre vapeur Rondelle Crème caramel	Potage ou Macédoine de légumes Poisson meunière Riz pilaf Fromage de chèvre Banane

Compte tenu du marché, le gestionnaire et le chef se réservent le droit de modifier les menus en respectant leur équilibre nutritionnel  
Violet=féculent ; Orange=plat protéique ; Vert foncé=légumes et fruits crus ; Bleu=Produits laitiers ; Turquoise= Légumes et fruits cuits

**ALLERGENES MAJEURS POUVANT ETRE CONTENUS DANS LES REPAS :**

Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques

**REG VOIR**  
Le Principal  
Place Voltaire - 88100 Toulon