MENUS

Mars
Portage à domicile

LA FARE LES OLIVIERS

lundi 4 mars 2024	allergènes	mardi 5 mars 2024	allergènes	mercredi 6 mars 2024	allergènes	jeudi 7 mars 2024	allergènes	vendredi 8 mars 2024	allergènes
Salade méli mélo aux légumes Ravioli fromage à raclette Sauce tomate provençale Fromage Danette vanille	9,10 1,3,7 1,3,7,9,12	Jambon cru, beurre, cornichon Emincé bœuf VBF " Maison " au jus (BIO) Ratatouille cuisinée (BIO) Fromage Tarte chocolat	7,10,12 1,12 0 1,3,7	Pamplemousse, sucre Paëlla " Maison " mixte poulet / fruit de mer Fromage Fromage blanc aux fruits (BIO)	0 2,6,7,9,12,14	Salade verte, croûtons Tartiflette au reblochon " Maison " Fromage Fruit de saison (BIO) Mini crêpe chocolat	1,10,12 1,3,7,9,12 1,3,6,7,8	Œuf dur, mayonnaise Dos colin Alasaka MSC safrané Gratin brocolis, pdt Fromage Banane RUP	3,10,12 1,4,7,9,12 7
lundi 11 mars 2024	**allergènes**	**mardi 12 mars 2024**	**allergènes**	**mercredi 13 mars 2024**	**allergènes**	**jeudi 14 mars 2024**	**allergènes**	**vendredi 15 mars 2024**	**allergènes**
Salade artichauts, chorizo Haché d'agneau aux herbes Flageolets cuisinés (BIO) Fromage Gourmand fraise	6,7,10,12 1,6,7,12 1,7,9	Haricots verts, échalotes (BIO) Chipolatas au jus Coquillettes au beurre (BIO) Fromage Compote fruit (BIO)	10,12 1,12 1,7	Feuilleté au chèvre Omelette au reblochon Carottes à la crème (BIO) Fromage Calin sur lit de fruit	1,3,7 3,7 1,7,9	Concombres au boursin " Maison " Cervelas Obernois Wedges aromatisées/ moutarde (BIO) Fromage Tarte aux pommes (BIO)	3,7,10,12 3,7,10 1,10,12 1,3,7	Terrine aux 3 poissons, mayo Fish and chips Epinards gratinés " Maison " (BIO) Fromage Fruit de saison (BIO)	3,4,10,11,12 1,4,7 1,7
lundi 18 mars 2024	**allergènes**	**mardi 19 mars 2024**	**allergènes**	**mercredi 20 mars 2024**	**allergènes**	**jeudi 21 mars 2024**	**allergènes**	**vendredi 22 mars 2024**	**allergènes**
Carottes râpées " Maison " (BIO) Palette à la diable moutarde Choux de bruxelles cuisinés Fromage Banane RUP	10,12 1,7,10,12 1,12	Cœur de palmier Boulette bœuf VBF sauce tomate Spaghettis (BIO) Fromage Yaourt mixé pêche (BIO)	10,12 1,6,9,12 1,7	Betteraves à l'orange (BIO) Couscous légumes aux pois chiches Semoule de blé Fromage Perles de lait, fraise	10,12 1,7,9,10 1	Champignons ail et fines herbes Cuisse poulet VF rôti au jus (BIO) Farfalles (BIO) Fromage Fromage blanc nature, miel (BIO)	3,7,10 1,3,7,9,12 1,7	Tarte façon savoyarde Colin MSC à la bisque Choux fleurs gratinés (BIO) Fromage Fruit de saison (BIO)	1,3,7 1,2,4,7,9,12 1,7
lundi 25 mars 2024	**allergènes**	**mardi 26 mars 2024**	**allergènes**	**mercredi 27 mars 2024**	**allergènes**	**jeudi 28 mars 2024**	**allergènes**	**vendredi 29 mars 2024**	**allergènes**
Salade avocat, pamplemousse Tomate farcie au jus Riz pilaf (BIO) Fromage Recette crémeuse	0 1,12 7	Rosette, beurre Croustillant dinde tomate / mozza Petit pois à la française " Maison " (BIO) Fromage Fruit de saison (BIO)	7 1,7 7,9	Salade tomate, dés syrtos Tortellinis gruyère AOP Sauce tomate provençale Fromage Flanby	7,10,12 1,3,7 1,3,7,9,12	Salade frisée, vinaigrette Choucroute Alsacienne Charcuterie Fromage Nid d'abeille	10,12 12 3,7 1,3,7,8	Sardines à l'huile Filet limande meunière Ratatouille cuisinée (BIO) Fromage Danette caramel	4 1,3,4,7 0

☎ COORDONNÉES DE LA CUISINE CENTRALE 04 90 45 50 32. **TOUT REPAS ANNULÉ A MOINS D'UNE SEMAINE, SANS JUSTIFICATIF, EST FACTURÉ**

PRODUITS ALLERGENES

Gluten	1	Soja	6	Sésame	11
Crustacé	2	Lait	7	Sulfite	12
Œuf	3	Fruits à coque	8	Lupin	13
poisson	4	Céleri	9	Mollusque	14
Arachide	5	Moutarde	10		