

# GROUPE SCOLAIRE Claudine FABRICI



## DÉJEUNER



<i>lundi 24 février</i>	<i>mardi 25 février</i>	<i>mercredi 26 février</i>	<i>jeudi 27 février</i>	<i>vendredi 28 février</i>
<b>salade bar</b>	<b>salade bar</b>	<b>atelier</b>	<b>SALADE BAR</b>	<b>salade bar</b>
BETTERAVES VINAIGRETTE	CHARCUTERIE		CÉLERI AUX POMMES	SALADE DE CHOUX BLANC AU SÉSAME
STEAK HACHÉ	POISSON DU JOUR		PETIT SALÉ *OMELETTE	ÉMINCÉ VÉGÉTAL À LA PROVENÇALE
FRITES/ SALADE VERTE	RIZ AUX CÉRÉALES/ FONDUE DE POIREAUX		LENTILLES/ CAROTTES	SEMOULE/ BROCOLIS SAUTÉS
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ SALADE DE FRUITS	ANANAS RÔTI/ COMPOTE / FRUIT DE SAISON		CRÈME DESSERT VANILLE/ COMPOTE/ FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ PÂTISSERIE

FRUITS DE SAISON: CLÉMENTINES, ORANGES, KIWIS, POMMES, POIRES, PAMPLEMOUSSE.

NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS : ŒUF, LAIT, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, POISSONS, ARACHIDE, SÉSAME, SOJA, SULFITE ET ANHYDRIDE SULFUREUX, FRUITS À COQUES, GLUTEN, CÉLERI, MOUTARDE ET LUPIN.  
POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GÉRANT ET DU SERVICE DIÉTÉTIQUE DE O'GUSTHYM.

# **GROUPE SCOLAIRE Claudine FABRICI**

## **DÉJEUNER**



<b>lundi 02 mars</b>	<b>mardi 03 mars</b>	<b>mercredi 04 mars</b>	<b>jeudi 05 mars</b>	<b>vendredi 06 mars</b>
<b>salade bar</b>	<b>salade bar</b>	<b>Atelier</b>	<b>salade bar</b>	<b>salade bar</b>
CHARCUTERIE	PAMPLEMOUSSE		SALADE D'ENDIVES AUX NOIX	SALADE DE BUTTERNUT ET CAROTTE RÂPÉE
SAUTÉ DE DINDE FORESTIER	POISSON DU JOUR		BLANQUETTE DE VEAU	PIZZA VÉGÉTALE
BOULGOUR ET PETITS LÉGUMES FRAIS	POMMES VAPEURS/ ÉPINARDS À LA CRÈME		PÂTES/ LÉGUMES DE LA BLANQUETTE	SALADE VERTE
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ GRATIN DE POMMES	PÂTISSERIE/ FRUIT DE SAISON/ COMPOTE		FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ SMOOTHIE	FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ RIZ AU LAIT

FRUITS DE SAISON: CLÉMENTINES, ORANGES, KIWIS, POMMES, POIRES, PAMPLEMOUSSE.

NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS : ŒUF, LAIT, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, POISSONS, ARACHIDE, SÉSAME, SOJA, SULFITE ET ANHYDRIDE SULFUREUX, FRUITS À COQUES, GLUTEN, CÉLERI, MOUTARDE ET LUPIN. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GÉRANT ET DU SERVICE DIÉTÉTIQUE DE O'GUSTHYM.

# **GROUPE SCOLAIRE Claudine FABRICI**



## **DÉJEUNER**



<b>lundi 09 mars</b>	<b>mardi 10 mars</b>	<b>mercredi 11 mars</b>	<b>jeudi 12 mars</b>	<b>vendredi 13 mars</b>
<b>salade bar</b> SALADE DE MÂCHE À LA MIMOLETTE BŒUF AU SÉSAME FAÇON WOK PÂTES/ POÊLÉE DE SOJA FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ENTREMET CHOCOLAT	<b>salade bar</b> CHARCUTERIE CUISSÉ DE POULET PAPRIKA BLÉ/ FLAN DE CAROTTES FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ SALADE DE POIRE À LA VANILLE	<b>Atelier</b>	SALADE BAR MOUSSE DE BETTERAVES TARTIFLETTE *DÉS DE VOLAILLE SALADE VERTE FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ SALADE DE FRUITS FRAIS	<b>salade bar</b> CÉLERI RÉMOULADE CURRY DE CHOUX FLEUR ET POIS CHICHES FROMAGE OU LAITAGE FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ PÂTISSERIE

FRUITS DE SAISON: CLÉMENTINES, ORANGES, KIWIS, POMMES, POIRES, PAMPLEMOUSSE.

NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS : ŒUF, LAIT, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, POISSONS, ARACHIDE, SÉSAME, SOJA, SULFITE ET ANHYDRIDE SULFUREUX, FRUITS À COQUES, GLUTEN, CÉLERI, MOUTARDE ET LUPIN.  
POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GÉRANT ET DU SERVICE DIÉTÉTIQUE DE O'GUSTHYM.

# GROUPE SCOLAIRE Claudine FABRICI



## DÉJEUNER



<i>lundi 16 mars</i>	<i>mardi 17 mars</i>	<i>mercredi 18 mars</i>	<i>jeudi 19 mars</i>	<i>vendredi 20 mars</i>
<b>salade bar</b>	<b>salade bar</b>	<b>Atelier</b>	<b>SALADE BAR</b>	<b>salade bar</b>
CAROTTES RÂPÉES	CHARCUTERIE		SALADE D'ENDIVES AUX POMMES	ASPERGES VINAIGRETTE
EMINCE DE POULET AU THYM	POISSON DU JOUR		BŒUF BOURGUIGNON	RISOTTO
FRITES/ HARICOTS VERTS	RIZ/ PURÉE DE POTIRON		PÂTES/ LÉGUMES DU BOURGUIGNON	DE LEGUMES
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ SALADE D'AGRUMES	FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ ÉMINCÉ DE POMME AU MIEL		PÂTISSERIE/ FRUIT DE SAISON/ COMPOTE	ENTREMET PRALINÉ/ FRUIT DE SAISON/ COMPOTE

FRUITS DE SAISON: CLÉMENTINES, ORANGES, KIWIS, POMMES, POIRES.

NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS : ŒUF, LAIT, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, POISSONS, ARACHIDE, SÉSAME, SOJA, SULFITE ET ANHYDRIDE SULFUREUX, FRUITS À COQUES, GLUTEN, CÉLERI, MOUTARDE ET LUPIN. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GÉRANT ET DU SERVICE DIÉTÉTIQUE DE O'GUSTHYM.

# GROUPE SCOLAIRE Claudine FABRICI

## DÉJEUNER

### ANNIMATION LA FERME



<i>lundi 23 mars</i>	<i>mardi 24 mars</i>	<i>mercredi 25 mars</i>	<i>jeudi 26 mars</i>	<i>vendredi 27 mars</i>
<b>salade bar</b>	<b>salade bar</b>	<b>Atelier</b>	<b>SALADE BAR</b>	<b>salade bar</b>
PAMPLEMOUSSE	SALADE DE CŒUR DE PALMIER		CHARCUTERIE	SALADE DE MÂCHE AUX CROÛTONS
SAUCISSE ROUGAIL *SAUCISSE DE VOLAILLE	POISSON DU JOUR		RAGOÛT D'AGNEAU	PAELLA VÉGÉTARIENNE
RIZ CRÉOLE / DUO DE CHOUX	PURÉE ISABELLE (CAROTTES POMMES DE TERRE)		PÂTES/ POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS EXOTIQUES	PÂTISSERIE/ FRUIT DE SAISON/ COMPOTE		FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ ANANAS RÔTI	FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ SMOOTHIE

FRUITS DE SAISON: CLÉMENTINES, ORANGES, KIWIS, POMMES, POIRES.

NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS : ŒUF, LAIT, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, POISSONS, ARACHIDE, SÉSAME, SOJA, SULFITE ET ANHYDRIDE SULFUREUX, FRUITS À COQUES, GLUTEN, CÉLERI, MOUTARDE ET LUPIN.  
POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GÉRANT ET DU SERVICE DIÉTÉTIQUE DE O'GUSTHYM.

# GROUPE SCOLAIRE Claudine FABRICI



## DÉJEUNER



<i>lundi 30 mars</i>	<i>mardi 31 mars</i>	<i>mercredi 01 avril</i>	<i>jeudi 02 avril</i>	<i>vendredi 03 avril</i>
<p><b>salade bar</b></p> <p>CHARCUTERIE</p> <p>ÉMINCÉ DE VOLAILLE AU ROMARIN</p> <p>SEMOULE/ NAVETS GLACÉS</p> <p>FROMAGE OU LAITAGE</p> <p>SALADE DE FRUITS/ FRUIT DE SAISON/ COMPOTE</p>	<p><b>salade bar</b></p> <p>SALADE D'ENDIVES AU NOIX</p> <p>SAUTÉ DE PORC À LA DIJONNAISE *FILET DE POISSON</p> <p>POMMES VAPEURS/ CHOUX FLEUR PERSILLÉ</p> <p>FROMAGE OU LAITAGE</p> <p>CRÈME DESSERT CARAMEL/ FRUIT DE SAISON/ COMPOTE</p>	<p><b>Atelier</b></p> <p><i>Poisson d'Avril !!!</i></p> 	<p><b>salade bar</b></p> <p>CAROTTES RÂPÉES AUX RAISINS SECS</p> <p>LASAGNES VÉGÉTARIENNE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE OU LAITAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ POIRE À LA VANILLE</p>	<p><b>salade bar</b></p> <p>CÉLERI AUX POMMES</p> <p>POISSON DU JOUR</p> <p>RIZ/ CRUMBLE DE POTIMARRON</p> <p>FROMAGE OU LAITAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON/ COMPOTE/ PÂTISSERIE</p>

FRUITS DE SAISON: CLÉMENTINES, ORANGES, KIWIS, POMMES, POIRES.

NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS BRUTS. ILS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS : ŒUF, LAIT, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, POISSONS, ARACHIDE, SÉSAME, SOJA, SULFITE ET ANHYDRIDE SULFUREUX, FRUITS À COQUES, GLUTEN, CÉLERI, MOUTARDE ET LUPIN. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GÉRANT ET DU SERVICE DIÉTÉTIQUE DE O'GUSTHYM.