



MARTIGNE SUR MAYENNE



Semaine 50 du lundi 11 décembre au vendredi 15 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw Chou blanc, carotte, mayonnaise	Taboulé Semoule, tomate, poivron, citron, oignon, vgtte	Mortadelle	 Potage de lentilles corails Lentilles corails, carottes, oignons.	 Carottes râpées vinaigrette
 Filet de poisson sauce beurre blanc 	Boulette de boeuf sauce tomate 	Paupiettes de veau au jus 	Moelleux de poulet sauce barbecue Concentre de tomates, épices barbecue, fond voiraine. roux, sucre, ass	 Steak haché sauce provençale Tomate, ail, herbes, oignons, fond, roux, ass
 Riz 	 Haricots verts 	 Poêlée de légumes	 Chou-fleur persillé 	 Semoule
		Galette Saint Michel		Ail et fines herbes
Fruit de saison	 Mousse au chocolat	 Yaourt sucré	Gâteau maison	 Purée de pommes banane



Label Rouge

Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



Produit biologique



Produit AOP

Plats
comp
osés

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. »