












Menu restaurant scolaire d'Hambers du 02 au 20 Mars

Lundi 02/03	Mardi 03/03		Jeudi 05/03	Vendredi 06/03
Salade de knacki (C,M) Escalope de dinde Petit pois Emmental (L) Kiwi	Carotte rapée (M)  Spaghetti carbonara (C,L) Crème chocolat (L)		Potage à la tomate Saucisse Purée (L)  Yaourt sucré (L)	Macédoine aux œufs (O,M) Merlu sauce Aurore (P,C,Cr) Riz (C) Emmental (L) Pomme
Lundi 09/03	Mardi 10/03		Jeudi 12/03	Vendredi 13/03
Salade de thon (P,C,M) Poulet à la Marocaine Semoule (C) Camembert (L) Banane	Endive (L,M) Tartiflette (L)  Crème vanille (L)		Velouté de butternut (L)  Quiche lorraine (C,O,L) Salade  Fromage blanc (L)	Radis/beurre (L) Poisson pané (P,C) Coquille (C) Camembert (L) Tarte aux pommes (C,L,O)
Lundi 16/03	Mardi 17/03		Jeudi 19/03	Vendredi 20/03
Oeuf mayonnaise (O) Cordon bleu (C,L) Haricot vert St Nectaire (L) Compote fraise	Betterave (M)  Steak-haché Gratin dauphinois (L)  Crème carambar (L)		Potage de légumes  Croc' légume (C) Flan aux brocolis (L,O) Yaourt aux fruits (L)	Paté de campagne Tagliatelle au saumon (P,C,L,Cr) St Nectaire (L) Salade de fruit

Toutes les viandes sont d'origine française.

Produits biologiques en provenance du Mayon court.

Ces menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

En cas d'absence de votre enfant, merci de prévenir Véronique
au 07-89-27-82-62 ou par mail : serviceperiscolairehambers@gmail.com

liste allergène : C=céréale, F=fruit à coque, Cr=crustacé, Cl=céleri, O=œufs, M=moutarde, P=poisson, S=soja, L=lait, A=anhydride sulfureux,
G=graine de sésame, Lu=lupin, A=arachide, Mo=molusque.