

Menu du 15/04 au 19/04

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Petits pois Pommes de terre Poisson	Chou-fleur Pommes de terre Égrené de boeuf	Carottes Pommes de terre Poisson	Haricots verts Pommes de terre Égrené de boeuf	PROPOSITIONS DU CHEF !
ENTRÉE	Salade verte	Tarte au fromage	Carottes râpées	Taboulé	Salade d'avocat
PLAT	Lasagnes au boeuf	Escalope de volaille viennoise Blettes à la provençale	Sauté de veau aux olives Riz basmati	Poisson meunière Haricots verts	Pilons de poulet grillés Pommes de terre sautées
LAITAGE	Petit suisse	Fromage	Fromage	Yaourt	Emmental
DESSERT	Compote	Fruit de saison	Glace	Fruit	Pomme cuite

REPAS DES
PETITS

REPAS
DES
GRANDS



BIO



LOCAL



FAIT MAISON

Pas de substitution sauf en cas de problème de livraison de dernière minute. Un repas végétarien sera servi aux enfants (spaghettis aux légumes vegi-bolo).
Conformément règlement CE N° 1169/2011 (Règlementation INCO) nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten ; Crustacés ; Œufs ; Poissons ; Arachides ; Soja ; Lait ; Fruits à coque ; Céleri ; Moutarde ; Graines de sésame ; Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus 10mg/kg ou 10mg/L ; Lupin ; Mollusques.