

# Menu du 22/04 au 26/04

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	Epinards Pommes de terre Poisson	Carottes Pommes de terre Egrené de boeuf	Haricots verts Pommes de terre Poisson	Betterave Pommes de terre Égrené de boeuf	PROPOSITIONS DU CHEF !	REPAS DES PETITS
ENTRÉE	Salade de mâche aux œufs	Tomates cerises et radis	Salade de concombre au fromage frais	Salade de betteraves au maïs	Terrine printanière	
PLAT	Pizza du jour	Sauté de poulet mariné Pâtes	Dos de poisson à la dieppoise Poêlée de légumes	Saucisse rôtie Purée de pommes de terre	Omelette Salsifis à la tomate	REPAS DES GRANDS
LAITAGE	Yaourt aromatisé	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	
DESSERT	Fruits au sirop	Compote	Pâtisserie du jour	Fruit de saison	Gâteau de semoule	



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.