










Menu de la semaine 21 du 21 au 25 mai 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<i>A la découverte des légumes oubliés</i>	
<i>Entrée</i>	FERIE	Salade verte	Salade de pâte 	Céleri rémoulade 	Saucisson Coupelle de volaille Surimi + mayo
<i>Plat principal Sans porc Sans viande</i>	FERIE	Jambon blanc Jambon de dinde Thon mayonnaise	Bœuf sauce moutarde  Nuggets de poisson	Gratin de légumes anciens (œufs, blettes, emmental)  	Blanquette de poisson 
<i>Accompagnement</i>	FERIE	Spaghetti + emmental râpé	Duo fleurette (brocoli et chou fleur) 		Epinard et pomme de terre
<i>Produit laitier</i>		Emmental	Petit suisse aromatisé	Yaourt nature + sucre	Carré de l'est
<i>Dessert</i>		Gélifié vanille	Fruit	Compote de pomme vanille	Fruit
<i>Goûter</i>		Petit suisse nature + sucre Madeleine x2 Pâte de fruit	Jus de pomme Pain Kiri	Yaourt aromatisé Palmito x2 Fruit	Sirop d'orange Pain + confiture Petit suisse + sucre



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local

Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

