

Déjeuner

lun. 12/05

mar. 13/05

jeu. 15/05

ven. 16/05

Entrée

Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio



Salade de courgettes et maïs bio



Oeuf dur mayonnaise bio



Salade grecque bio



Plat

Macaroni  
Crème de courgettes et pois chiches bio



Parmentier au thon, compotée de tomates au basilic, gratiné à l'avoine



Tomate farcie à la niçoise



Riz pilaf



Sauté de poulet



à la provençale



Ecrasé de pommes de terre



Fromage

Yaourt nature bio



Emmental bio à la coupe

Dessert

Pomme bio



Smoothie chocolat bio



Moelleux à la fraise



Compote pommes bio et rhubarbe



BIO

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants : céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin. Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Origine France : Viande bovine Française : Indication Géographique Protégée : Label Rouge