



























Menus - Mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 6 au 10	Salade de tomates  Pates à la bolognaise Fromage blanc Fruit	Pizza   Omelette au fromage Salade verte  Tome blanche Fruit			
Du 13 au 17	Pois chiches Tchouchouka  Saucisses Montecao  Fruit	 aboulé de choux fleurs  Escalope de dinde gratin brocolis  Mimolette Fruit		Quiche au fromage  Œuf mollet Epinards - chips  Petit suisse bio Fruit	Carottes râpées   Lasagne au saumon smoothie banane/fruit rouge Fruit 
Du 20 au 25		Rillettes de thon  Quenelles Riz Vache qui rit Fruit		 Concombres Raviolis aux légumes  Brownie Fruit	Betteraves Filet de colin  Carottes vichy bio Fromage de Brebis Fruit
Du 27 au 31	Carottes râpées  Hachis parmentier  Mousse au chocolat Fruit	Salade mélangée - Radis  Nuggets de poulet Choux fleurs sce morna  St Moret Fruit		Tomates  Sauté de dinde aux olives  Courgettes béchamel Panacota caramel beurre salé  Fruit	 Oeuf mayo Filet de merlu sce aux moules Pates Emmental Fruit

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.
(sous réserve d'approvisionnement)



Fait maison



Produit bio



Légumes frais