

LUNDI 02/09

SALADE BAR 
 PATES A LA CARBONARA 
 FRUITS 

MARDI 03/09










menu végétarien

SALADE BAR
 SEMOULE   
 LÉGUMES COLORÉS AUX HARICOTS ROUGES 
 CREME DESSERT CHOCOLAT OU VANILLE  






JEUDI 05/09






SALADE BAR
 CERVELAS OBERNOIS 
 POMMES GRENAILLES 
 YAOURT BIO  





VENDREDI 06/09

SALADE BAR
 DOS DE COLIN D'ALASKA CREME L'ÉGÈRE AU CITRON  
 TRONÇON DE COURGETTES AU FOUR   
 FROMAGE  
 FRUITS  

-  Menu conseillé
-  Bio
-  Local
-  Végétarien
-  Fait Maison

-  Arachides
-  Crustacés
-  Poissons
-  Oeufs
-  Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

-  Soja
-  Lait
-  Mollusques
-  Anhydrides sulfureux et sulfites
-  Fruits à coques

-  Moutarde
 -  Graines de sésame
 -  Lupin
 -  Céleri
- (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)