DEJEUNER - SEMAINE 42

LUNDI 14/10

SALADE BAR

CORDON BLEU

CAROTTES VICHY BIO

EPINARDS A LA CREME

YAOURT AROMATISÉ BIO

MARDI 15/10

menu végétarien

TARTINE DE CHEVRE CHAUD

CROZET GRATINÉ AUX POIREAUX ET COMTÉ

FRUITS

JEUDI 17/10

SALADE BAR

SAUCISSE DE TOULOUSE

HARICOTS BEURRE

CHOUX DE BRUXELLE AUX LARDONS

TIRAMISU SPECULOOS MAISON

VENDREDI 18/10

SOUPE A LA TOMATE ET VERMICELLE

BOEUF BOURGUIGNON BIO

POMME GRENAILLE

FROMAGE

DESSERT AU CHOIX

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 (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

Moutarde
Graines de sésame
Lupin
Céleri

Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

Plats	
14/10/2024	
CORDON BLEU	Céréales avec gluten, Oeufs, Lait
CAROTTES VICHY BIO	Lait
EPINARDS A LA CREME	Lait
YAOURT AROMATISÉ BIO	Lait
17/10/2024	
HARICOTS BEURRE	Lait
TIRAMISU SPECULOOS MAISON	Céréales avec gluten, Oeufs, Lait
18/10/2024	
FROMAGE	Lait