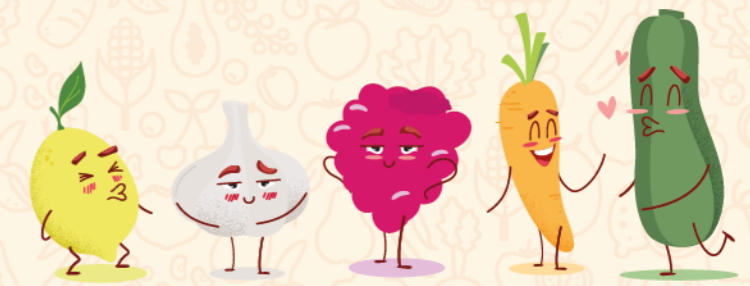




Menu du mois

AUTOMNE



MENUS DES MERCREDIS DU 6 AU 27 NOVEMBRE

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Mercredi 6

Carottes râpées bio
Pâtes bolognaises
Fromage
Pêche au sirop

Mercredi 13

Maïs et oeuf
Sauté de bœuf
Semoule bio
Fromage
Fruit de saison bio

Mercredi 20

Pizza maison
Sauté de dinde à la crème
Brocolis bio
Suisse
Fruit de saison bio

Mercredi 27

Salade d'endives
Steak haché sauce tomate
Riz créole
Fromage
Fruit de saison bio

Mercredi

Nos menus risquent de contenir des allergènes comme : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame, soja, sulfites.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter.

Menus réalisés par la Diététicienne Anne Magnin.

Ces menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté.

■ Crudités et cuidités

■ Protéines

■ Féculents

■ Laitages

1 : gluten

2 : crustacé

3 : oeufs

4 : poissons

5 : arachide

6 : soja

7 : lait

8 : fruit à coque

9 : céleri

10 : moutarde

11 : sésame

12 : sulfites

13 : lupin

14 : mollusque



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles.

NOUVEAU SANS AGESSETTE MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

(allergènes vinaigrette : 10 & 12)