

Lundi 6 juillet - vendredi 10 juillet Déjeuner Principal

PRINTEMPS



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Déjeuner

TARTINE BRUCHETTA

6

ESCALOPE DE POULET*

SAUCE TOMATE PROVENCALE*

2 5 6

PETITS POIS*

2 6

FROMAGE*

6

FRUIT DE SAISON*

SALADE VERTE MAIS*



DOS DE COLIN*

11

SAUCE AU CITRON*

5 6 11

BROCOLIS PERSILLES*



6

FROMAGE*

6

CHAUSSON AUX POMMES*

3 5 6 10

RADIS

6

JAMBON BLANC*

TABOULE



5

FROMAGE*

6

CREME ANGLAISE*

6 10

MOELLEUX A LA VANILLE*



5 6

MELON

CHIPOLATAS*

KETCHUP*

PIC NIC N°1 WRAPS POULET*

5 6

POMMES NOISETTES*

GLACE*

6

SALADE TOMATES BIO FETA*



6

SAUTE DE DINDE*

SAUCE MOUTARDE*



2 5 6 9 14

RIZ CREOLE*

6

FROMAGE*

FRUIT DE SAISON*

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

- 1 : arachide
- 2 : céleri
- 3 : fruits à coque
- 4 : crustacés
- 5 : gluten
- 6 : lait
- 7 : lupin
- 8 : mollusques
- 9 : moutarde
- 10 : oeuf
- 11 : poisson
- 12 : sésame
- 13 : soja
- 14 : sulfites



(allergènes en gras : 9 & 14)

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine. *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés