

Déjeuner

lun. 24/02

mar. 25/02

jeu. 27/02

ven. 28/02

Entrée

Potage de légumes bio  




Salade verte bio  




Mousse de foie bio  


Bruschetta au chèvre bio  


Plat

Omelette bio nature  
  
Petits pois bio  


Gratin de coquillettes bio  
  
Sauce Napolitaine bio  


Cuisse de poulet rôti bio  
  
Printanière de légumes bio  


Bolo'thon  
Riz pilaf bio  


Plat de substitution

Nugget's de poisson

Fromage

Brie bio à la coupe  
 

Rondelé nature bio  


Edam bio  
 

Saint Nectaire à la coupe  
 

Dessert




Fruit de saison bio  


Crème dessert vanille bio  


Gâteau anniversaire

Yaourt aromatisé bio  
 

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :  
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Appellation d'Origine Protégée