



Déjeuner

	lun. 16/09	mar. 17/09	mer. 18/09	jeu. 19/09 MENU ASIATIQUE	ven. 20/09
Entrée	Céleri rémoulade	Betteraves bio 	Salade de tomate bio 	Mini nems aux légumes	Rillettes de thon
Plat	Nugget's de filet de poulet Haricots verts 	Rôti de porc bio Pommes vapeur 	Boulettes de dinde Sauce au curry Macaroni bio 	Riz aux petits légumes	Filet de colin Sauce à l'Armoricaine Chou fleur bio
Plat de substitution	Nugget's de blé	Filet de colin Sauce tomate	Boulettes végétales		Filet de poulet
Fromage	Le carré Président	Petit suisse sucré 	Coulommiers à la coupe 	Chanteneige bio 	Taleggio AOP
Dessert	Yaourt citron fraise bio 	Purée pomme fraise bio 	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Flamby

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.

: Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique : Viandes de France : Pêche Durable : Origine France : Fruits et légumes de saison :

Appellation d'Origine Protégée

