



Déjeuner

	lun. 16/09	mar. 17/09	mer. 18/09	jeu. 19/09 MENU ASIATIQUE	ven. 20/09
<b>Entrée</b>	Céleri rémoulade	Betteraves bio 	Salade de tomate bio 	Mini nems aux légumes	Rillettes de thon
<b>Plat</b>	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 
<b>Plat de substitution</b>	Nugget's de blé	Filet de colin  Sauce tomate	Boulettes végétales		Filet de poulet 
<b>Fromage</b>	Le carré Président	Petit suisse sucré 	Coulommiers à la coupe 	Chanteneige bio 	Taleggio AOP 
<b>Dessert</b>	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

