



MENU

20/04 au 26/04



Lundi

Potage

LAIT (LACTOSE)

Chou chinois en
salade

GLUTEN, SOJA

Boulettes de
Mouton sauce
tomate

SOJA

 Semoule BIO aux
petits légumes

Emmental

LAIT (LACTOSE)

Ananas au sirop

Mardi

Soupe

Tomate et cœur
de palmier

MOUTARDE, SULFITES

 Brandade de
Poisson

LAIT (LACTOSE),
POISSON

Petits suisses
sucrés

LAIT (LACTOSE)

Compote de
pommes

Mercredi

Soupe à l'oignon
Croûtons et
Emmental râpé

LAIT (LACTOSE)

Champignons à
la grecque

Poisson pané et
ketchup

GLUTEN, POISSON

Fan de légumes
LAIT (LACTOSE), OEUFE

Brie

LAIT (LACTOSE)

 Fruit Bio

Jeudi

Soupe

Pâté de foie
cornichon

CEREALES, LAIT
(LACTOSE),
MOUTARDE, OEUFE

Rougail Saucisse

 Riz Créole BIO

Edam

LAIT (LACTOSE)

Crème dessert
vanille

LAIT (LACTOSE)

Vendredi

Veloute

LAIT (LACTOSE)

Salade de riz
mexicaine

MOUTARDE, SULFITES

 Bœuf aux
carottes

Carottes Bio
Vichy

Yaourt nature

LAIT (LACTOSE)

Compote Pomme

 Fraise Myrtille

Samedi

Soupe

LAIT (LACTOSE)

Carottes et
courgettes
râpées
vinaigrette

MOUTARDE, SULFITES

Quenelles de
brochet sauce
Nantua

CRUSTACÉS, GLUTEN,
LAIT (LACTOSE), OEUFE,
POISSON, SULFITES

 Brocolis
persillade BIO

Pont l'évêque

LAIT (LACTOSE)

Fruit

Dimanche

Potage

Œufs durs
Mayonnaise

MOUTARDE, OEUFE,
SULFITES

Filet de lieu sauce
normande

LAIT (LACTOSE),
POISSON, SULFITES

Pommes vapeur

Bûche chèvre

LAIT (LACTOSE)

Entremet
craquant 3
chocolats

FRUITS A COQUE,
GLUTEN, LAIT
(LACTOSE), OEUFE, SOJA

Pour info



Produit
local



Fait maison



Label Rouge

Produit bio

*Sous réserve de modification que l'état du
marché pourrait rendre nécessaire

