




MENUS

Semaine du 24 au 28 Mars


Lundi

Salade d'endives 
Emincé de boeuf
(viande origine : France)
Petit épeautre
Yaourt nature

Mardi

Oeuf florentine 
Féculents
Fromage
Fruit 

Mercredi

Salade de betterave avec fromage
Poisson
Purée de pommes de terre 
Flan vanille **BIO**
Goûter : fruit et pain avec fromage

Jeudi

Pomelo **BIO**
Emincé de poulet **BIO**
(viande origine : France)
Chou fleur **BIO**
Riz **BIO**
Fromage blanc nature

Vendredi

Jambon
(viande origine : France)
Coquillettes **BIO**
Chèvre
Fruit

LEGENDE

 **Fait maison**

 **Végétarien**

Les menus sont confectionnés par une diététicienne et réalisés le jour même par l'équipe de cuisine.

Nous nous réservons le droit d'effectuer des changements dans les menus présentés en fonction des arrivages.

ALLERGENES

Semaine du 24 au 28 Mars

Lundi

Salade d'endives : **moutarde, sulfites**
Emincé de boeuf : **traces de lait, oeuf, poisson, gluten, sulfites, céleri, moutarde**
Petit épeautre : **gluten**
Yaourt nature : **lait**

Mardi

Oeuf florentine : **oeuf, lait, gluten**
Féculents : **gluten**
Fromage : **lait**

Mercredi

Salade de betterave avec fromage : **moutarde, sulfites, lait**
Poisson
Purée de pommes de terre : **lait**
Flan vanille : **lait**
Goûter : **gluten, lait**

Jeudi

Fromage blanc nature : **lait**

Vendredi

Coquillettes : **gluten**
Chèvre : **lait**

Autres allergènes

Du pain (**gluten**) est proposé à chaque repas