



MENU DU 28/04/25 AU 04/05/25  
DEJEUNER

														
	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusques	Arachide	Fruits à coques	Soja	Lait	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
<b>VACANCES SCOLAIRES</b>														
<b>lundi 28/04</b>														
Salade de pommes de terre, tomate et maïs vinaigrette au basilic											x		x	
Rôti de dinde FR sauce aux champignons	x													
Quenelle nature sauce aux champignons	x		x											
Haricots beurre persillés														
Mimolette									x					
Orange BIO														
<b>mardi 29/04</b>														
Concombres vinaigrette au fromage blanc									x				x	
Brandade de poisson MSC				x					x				x	
Pont l'Evêque AOP									x					
Crème dessert chocolat								x	x					
<b>mercredi 30/04</b>														
Chou fleur vinaigrette											x		x	
Bolognaise de lentilles BIO										x				
Coquillettes BIO	x													
Emmental BIO râpé														
Poire														
<b>jeudi 01/05</b>														
<b>FERIE</b>														
<b>vendredi 02/05</b>														
Salade iceberg vinaigrette au persil											x		x	
Quenelles nature sauce aurore	x		x											
Riz BIO créole														
Edam BIO									x					
Crème du chef aux oeufs			x						x					
<p><i>*plats de substitution correspondant au régimes sans viandes.</i></p> <p><i>Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.</i></p> <p><i>Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant. Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements.</i></p>														