

Déjeuner

lun. 01/07
REPAS ESTIVAL

mar. 02/07

jeu. 04/07

ven. 05/07

	lun. 01/07 REPAS ESTIVAL	mar. 02/07	jeu. 04/07	ven. 05/07
Entrée	Houmous	Salade de maïs bio 	Melon Pastèque	Macédoine de légumes
Plat	Taboulé à l'oeuf	Chili con carne Riz pilaf	Cheeseburger Pommes campagnardes	Bolo'thon Spaghettis bio
Plat de substitution		Batonnets de colin 	Fish burger	Sauce bolognaise
Fromage	Brie bio à la coupe 	Yaourt nature bio 	Mimolette	Saint Nectaire à la coupe
Dessert	Yaourt aromatisé bio 	Banane 	Glace - Mister freeze	Fruit de saison HVE

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.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Viandes de France : Pêche Durable : Région Ultra Périphérique : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale