

Menus Semaine 45

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit


Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 04 novembre

Feuilleté colin beurre blanc

Tortellini 

Sauce napolitaine


Mini cabrette 

Fruit de saison

Mardi 05 novembre

Macédoine de légumes

Veau à l'estragon 

Pâtes 

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Mardi 05 novembre

Macédoine de légumes

Carré d'épeautre

Pâtes 

Yaourt aromatisé


Fruit de saison

Bon Appétit

Mercredi 06 novembre

Bouलगour lentilles corail & cranberries

Poulet rôti à l'italienne 


Carottes  au beurre persillé

Fromage

Salade de fruits frais

Jeudi 07 novembre

Salade verte-maïs-émmental

Potatoes burger 

Brocolis  en persillade

Compote de pommes

Vendredi 08 novembre

Salade de riz

Dos de colin à l'armoricaine 

Haricots verts 

Brassé lait coco-framboise végétal

Fruit de saison

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Poissons issus de la pêche durable



Viande origine EU



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.