


Menu 7 jours



Menu du lundi 12 février 2018
au dimanche 18 février 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>Carottes rapées</p> <p>Escalope de volaille sauce crème</p> <p>Polente</p> <p>Bleu de sassenage</p> <p>Crème Dessert Chocolat</p>	<p>Salade verte et maïs</p> <p>Poulet basquaise</p> <p>Brocolis à la provençale</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Bugnes</p>	<p>Salade de champignons aux herbes</p> <p>Aligot & sa charcuterie</p> <p>Yaourt local à la fraise</p> <p>Biscuit</p>	<p>Tarte à la volaille</p> <p>Soufflé de légumes sauce aurore</p> <p>Epinards au lait de GAEC de quincieux</p> <p>St Marcellin</p> <p>Mandarine</p>
VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
<p>Salade de chou rouge</p> <p>Tajine de poisson</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Tarte normande</p>	<p>Salade h.blanc</p> <p>Coq au vin</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Fromage</p> <p>Kiwi</p>	<p>Radis et beurre salé</p> <p>Pates farcies sauce tomate</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Mousse au chocolat</p>	

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos approvisionnements.