




Menu 7 jours



Menu du lundi 19 février 2018
au dimanche 25 février 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Brocolis vinaigrette Sauté de poulet au miel Cœur de blé Tomme des Essarts Liégeois vanille	Salade lentilles et petits pois Rôti de porc sauce moutarde Haricots verts Yaourt de la laiterie collet Banane	Salade endives et noix Filet de colin sauce citron Riz pilaf Tomme des montagnes de la Loire Tarte normande	Salade Risoni Sauté de bœuf Gratin de choux-fleurs Fromage blanc nature Orange
VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
Salade de jeunes pousses et comté Jambon grillé Coquillettes Buchette de lait de vache Compote	Salade de haricots rouges Filet de lotte Beignet de courgettes Yaourt nature Fruit	Pamplemousse Parmentier de colin Fromage Mousse à la crème de marron	


 Viande de bœuf d'origine française

 Volaille d'origine française
 Viande de bœuf ou veau née, élevée, abattue
 et transformée en Rhône Alpes
 

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.

se transforme en mince ripes

Viande de porc née, élevée, abattue en Rhône
Alpes



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