

Menu 7 jours



Menu du lundi 26 février 2018
au dimanche 4 mars 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>Salade coleslaw</p> <p>Omelette au fromage maison</p> <p>Haricots verts et pommes de terre</p> <p>Tomme du Chatelard</p> <p>Gâteau chocolat maison</p>	<p>Tarte des Alpagnes Comte beaufort</p> <p>Rôti de porc grillée aux herbes (Spc : Escalope de volaille)</p> <p>Chou-fleur persillés</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Banane</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Emincé de dinde sauce aux champignons</p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Salade pdt mimosa</p> <p>Filet de lieu noir pané et citron</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Faisselles des Monts d'Auvergne</p> <p>Orange</p>
VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE	
<p>Salade de jeunes pousses</p> <p>Bœuf braisé au jus</p> <p>Semoule</p> <p>Tomme du GAEC</p> <p>Compote de la Drôme</p>	<p>Œufs mayonnaise</p> <p>Gnocchis sauce Roquefort</p> <p>Fromage</p> <p>Pruneaux au sirop</p>	<p>Salade céleri rémoulade</p> <p>Fricassée de volaille aux herbes</p> <p>Flan de courgettes aux ravioles</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Paris Brest</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.