



M E N U



Merci de nous signaler si vous avez une allergie à un de ces éléments qui est peut être utilisé dans les plats proposés :
Gluten, fruits à coques, arachides, mollusques, moutarde, laitage, soja, crustacés, céleri, lupin, œuf, sésame, poissons, sulfites

<p>Lundi 24/03</p>	<p>Macédoine de légumes Lasagne bolognaise Salade verte Entremet caramel Corbeille de fruits de saison</p> <p>MENU ELEVES AU PLATEAU: Macédoine de légumes Champignons à l'ail Lasagne bolognaise Salade verte Entremet caramel Yaourt à la vanille  Corbeille de fruits de saison</p>
<p>Mardi 25/03</p>	<p>Saucisson à l'ail Emincé de bœuf provençal  Mélange légumes  Fromage blanc lissé au miel Corbeille de fruits de saison</p> <p>MENU ELEVES AU PLATEAU: Saucisson à l'ail Avocat au thon Emincé de bœuf provençal  Mélange légumes  Fromage blanc lissé au miel Yaourt citron Corbeille de fruits de saison</p>
<p>Jeudi 27/03</p>	<p>Carottes râpées/maïs/jambon Colin crème de poivron Brocolis Comté Mille feuilles maison</p> <p>MENU ELEVES AU PLATEAU: Carottes râpées/maïs/jambon Pamplemousse Colin crème de poivron Brocolis Comté St nectaire Mille feuilles maison Beignet chocolat-noisette</p>
<p>Vendredi 28/03</p>	<p>Feuilleté au fromage Bolognaise aux lentilles Pâtes Rondelé Poires au chocolat</p> <p>MENU ELEVES AU PLATEAU: Feuilleté au fromage Galette pâte à choux cheddar Bolognaise aux lentilles Pâtes Rondelé Fraidou Poires au chocolat Poêlée de mangue</p>



Pâtisserie ou plats complet fait maison



Produit label



Bio



Produit local



Produit

100%

Végétarien



Nous nous réservons le droit de modifier ce menu pour des raisons non prévisibles (effectifs réduits, grèves, absence de personnel, livraison...)

