

Semaine 3 été 2022

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Saucisson sec + cornichon

Ragout de mouton

Blé au bouillon

Yaourt velouté fruits

Fruit de saison

Salade de tzatsiki

Steak haché sauce échalote

Purée de brocolis

Brie

Crème chocolat

Concombre vinaigrette

Filet de poulet Sauce tomate

Gratin de courgette pomme de terre

Kiri

Semoule au lait

Carottes râpées vinaigrette

Omelette aux pommes de terre

Haricots verts persillés

Mimolette

Sorbet Oasis

Crêpe au fromage

Brandade de morue

Salade verte

Gouda

Fruit de saison

Nous traitons les PAI (Projet d'Accueil Individualisé - intolérance alimentaire) sur prescription médicale. L'intégralité de nos produits fabriqués dans notre atelier peut contenir l'ensemble de ces 14 allergènes à déclaration obligatoire : Céréales contenant du gluten - Crustacés - oeufs - Poissons - Arachides - Soja - Lait - Fruits à coques - Céleri - Moutarde - Graines de sésame - Sulfites - Lupin - Mollusques

■ Frais 
 ■ Local 
 ■ Label Rouge 
 ■ Agriculture Biologique 
 ■ Appellation d'Origine Contrôlée 
 ■ Appellation d'Origine Protégée 
 ■ Indication Géographique Protégée 
 ■ Végétarien 
 ■ Viande française