


MA SEMAINE DE MENU
DU LUNDI 26 FEVRIER 2024 AU DIMANCHE 03 MARS 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Carottes râpées vinaigrette sulfites	Concombre sauce salade moutarde, sulfites		Macédoine de légumes sauce salade moutarde, sulfites	Tomate sauce salade moutarde, sulfites		
Potage de légumes celéri	Betteraves à l'ail moutarde, sulfites		Coeur de palmier en vinaigrette sulfites	Oeuf dur mimosa moutarde, oeuf, sulfites		
Sardines à l'huile poisson	Taboulé au thon ble / gluten		Céleri en vinaigrette celéri, sulfites	Potage Parmentier lait		
Salade verte sulfites	Salade verte sulfites		Salade verte sulfites	Salade verte sulfites		
Steak soja tomate basilic soja	Saucisses lentilles		Blanquette de veau ble / gluten, lait	Marée fraîche poisson		
 Cereales gourmands ble / gluten, soja	Carottes fraîches		Riz créole	Pâtes coquillettes ble / gluten, lait		
Haricots verts extra fins	Fromage Laitage Sainte thérèse lait		Courgettes	Epinard meunière lait		
Fromage Laitage Sainte thérèse lait	Mousse chocolat lait, soja		Fromage Laitage Sainte thérèse lait	Fromage Laitage Sainte thérèse lait		
Compote pomme abricot	Crème dessert caramel lait		Ile flottante lait, oeuf	Beignet choco-noisettes ble / gluten, fruits a coques, lait, oeuf, soja		
Barre bretonne ble / gluten, oeuf	Gélifié lait		Yaourt velouté aux fruits lait	Corbeille de fruits		
Ananas au sirop	Corbeille de fruits		Compote pomme-framboise			
Corbeille de fruits			Corbeille de fruits			

 AOC/AOP

 Bleu Blanc Coeur

 Agriculture Biologique

 Label Rouge

 MSC / ASC

 Plein Air



 Race à Viande

 Viande Bovine Française



 Plat végétarien

 Viande de France

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances