



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 04
Mai

Salade de pois chiches

Ravioli à la volaille
et emmental rapé

Lait, Blé / Gluten, Oeuf, Céleri,
Moutarde

Yaourt nature sucré Bio
Lait

Fruits de saison Bio

Pain
Blé / Gluten

MARDI | 05
Mai

Salade verte au maïs

Sauté de dinde
sauce tomates poivrons
Blé / Gluten

Bouquetière de légumes

Saint-Paulin
Lait

Flan vanille caramel
Lait

Pain
Blé / Gluten

MERCREDI | 06
Mai

Macédoine Bio mayonnaise
Oeuf, Moutarde

Mac and cheese
Lait, Blé / Gluten

Emmental
Lait

Fruits de saison Bio

Pain
Blé / Gluten

JEUDI | 07
Mai

Cèleri rémoulade Bio
Oeuf, Céleri, Moutarde

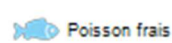
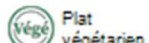
Filet de lieu armoricaine
Lait, Blé / Gluten, Poisson,
Sulfites

Brunoise de légumes
et pommes de terre
Céleri

Brie Bio
Lait

Liégeois vanille
Lait

Pain
Blé / Gluten



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.



LE MENU DE LA SEMAINE

MERCREDI | 06
Mai

Gouda
Lait

Pain
Blé / Gluten



Compote pommes fraises



Produit local

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.