



LE MENU DE LA SEMAINE



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 16
Nov

Salade verte au maïs

Escalope de poulet sauce curry
Lait, Blé / Gluten, Sulfites, Moutarde

Penne semi complètes Bio
Lait, Blé / Gluten

Emmental râpé
Lait

Yaourt nature sucré Bio
Lait

Beignet chocolat noisette
Lait, Blé / Gluten, Oeuf, Fruits à coques, Soja

Pain
Blé / Gluten

MARDI | 17
Nov

Rémoulade de céleri
Oeuf, Sulfites, Céleri, Moutarde

Potée auvergnate

St Môret Bio
Lait

Clementine n°3

Pain
Blé / Gluten

MERCREDI | 18
Nov

Salade choubidou
Sulfites, Moutarde

Filet de colin pané
Blé / Gluten, Poisson

Purée de potiron
et pomme de terre
Lait

Fromage blanc sucré
Lait

Purée pommes cannelle

Pain
Blé / Gluten

JEUDI | 19
Nov

Taboulé
Blé / Gluten, Sulfites

Sauté de bœuf
sauce chocolat
Soja

Poêlée de carottes

Saint-Paulin
Lait

Kiwi

Pain
Blé / Gluten

VENDREDI | 20
Nov

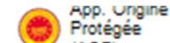
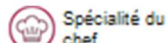
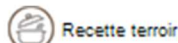
Potage de légumes
Céleri

Lasagnes ricotta épinards
Lait, Blé / Gluten, Oeuf

Saint-Nectaire
Lait

Liegeois chocolat Bio
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.