

Menu coup de coeur

Lundi 13 juillet

Céleri rémoulade

Rillettes de thon PLAT 

Salade de perles au pesto et feta

Produit Laitier

Compote



Mardi 14 juillet



Mercredi 15 juillet

Salade de boulgour, courgette, feta

Saucisse de volaille

sans viande : Saucisse végétale

Légumes du soleil

Produit laitier

Fruit



Jeudi 16 juillet

Salade de tomates

Nuggets de blé

Purée crécy

Produit laitier

Cake aux quetsches
MAISON



Vendredi 17 juillet

Salade verte & vinaigrette

Chili con carne & Riz

sans viande : chili sin carne & riz

Produit laitier BIO 

Flan nappé caramel



Viande de Porc



Poisson labellisé MSC



Produit BIO



Produit Local



Dessert fait maison par nos pâtisseries



Haute Valeur Environnementale



Volaille française

Lundi 13 juillet

Céleri rémoulade     
 Rillettes thon PLAT       
 Salade de perles au Pesto verde et feta       
 Produit laitier 
 Compote

Mardi 14 juillet



Mercredi 15 juillet

Salade de boulgour, courgette, feta    
 Saucisse de Volaille
 Saucisse végétale   
 Légumes du soleil 
 Produit laitier 
 Fruit

Jeudi 16 juillet

Salade de tomates  
 Nuggets de blé 
 Purée crécy 
 Produit laitier 
 Cake quetsches MAISON   

Vendredi 17 juillet

Salade verte & vinaigrette  
 Chili CON Carne et riz 
 Chili Sin Carne et riz 
 Produit laitier bio 
 Flan nappé caramel  

Attention, les allergènes inscrits sont les allergènes présents dans les préparations.

Les allergènes peuvent tous être présents sous forme de traces.

ALLERGÈNES :  MOUTARDE  DIOXYDE DE SOUFRE  SESAME
 CEREALES AVEC GLUTEN  LAIT  POISSON  ARACHIDE
 FRUITS A COQUE  OEUFS  SOJA  CRUSTACES
 MOLLUSQUES  CELERI  Petit pois