









lundi 24/3	mardi 25/3	mercredi 26/3	jeudi 27/3	vendredi 28/3
Salade de riz	Potage aux vermicelles	Salade de quinoa, raisins secs et amandes	Salade verte	Coleslaw
Omelette nature	 Poulet fermier rôti	 Rosbeef	Pennes	 Saucisse de Toulouse
 Ratatouille	Haricots plats	Wok de légumes	Sauce façon carbonara	Purée de pommes de terre
 Yaourt aux framboises	Comté	 St Nectaire		 Fourme d'Ambert
Pomme	Poires au sirop	Banane	 Crème au chocolat	Compote pomme fraise

Pain à base de farine locale à chaque repas (4)



végétarien



local



régional

Menus et allergènes sous réserve de modifications liées à l'approvisionnement

Dans la mesure du possible les plats sont confectionnés avec des produits d'origine biologique de préférence locale

Liste des 14 allergènes alimentaires

(Règlement (UE) n°1169/2011)

1-Anhydride sulfureux, 2-Arachides, 3-Céleri, 4-Céréales contenant du gluten, 5-Crustacés, 6- Fruits à coques, 7-Graines de sésame, 8-Lait, 9-Lupin, 10-Mollusques, 11-Moutarde, 12-Cœufs, 13-Poissons, 14-Soja,
(Liste non exhaustive,pouvant être soumise à des modifications)



