



lundi 31/3	mardi 1/4	mercredi 2/4	jeudi 3/4	vendredi 4/4
Macédoine mayonnaise	Salade de papillons, petits pois et maïs	Salade de choux fleurs et haricots	Salade verte et oeuf dur	Paté de campagne
Sauté de veau chorizo et olives	 Poulet basquaise	Club sandwich jambon blanc, emmental	Curry de butternut et lentilles	Poisson
Mélange de 4 céréales	Brocolis	Chips	 Riz	Poelée de pommes de terre, haricots verts et carottes
Morbier	 Fromage blanc		Bûche de chèvre	 Cantal jeune
Kiwi	et confiture de pêche	Pomme	Glace	Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat

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)



