









			MENU DE PROMPSAT	
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
7/4	8/4	9/4	10/4	11/4
Taboulé	Betteraves rouges	Tortillon feuilleté à l'emmental	Salade verte	Céleri rémoulade
 Sauté de porc	Poisson	Quiche à la courgette	 Boulettes de bœuf sauce tomate	 Blanquette de volaille
Haricots beurre	Lentilles	 Légumes du soleil	Coquillettes	Pommes de terre vapeur
 St Nectaire	 Yaourt nature	Riz au lait 	Fromage rapé	 Bleu
Banane	Pomme	Kiwi	Compote de pomme-banane	Cookies

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)



