

MENUS DU 2 AU 6 OCTOBRE 2023

LUNDI	<p>Salade de choux chinois emmental 7-10</p> <p>~</p> <p>Strognone de veau Carotte, Pomme de terre, champignons 1</p> <p>~</p> <p>Coulommiers 7</p> <p>~</p> <p>Pomme</p>
MARDI Repas végétarien	<p>Courgette rapée 10</p> <p>~</p> <p>Chili / riz</p> <p>~</p> <p>Yaourt nature 7</p> <p>~</p> <p>Poire /Pomme</p>
JEUDI	<p>Salade de pâte tomate concombre 1-10</p> <p>~</p> <p>Poulet gratin de choux fleur 7</p> <p>~</p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>~</p> <p>Pâtisserie 3</p>
 VENDREDI	<p>Salade de haricot vert thon 4-10</p> <p>~</p> <p>Poisson et sa fondue de poireaux, Pâte 1-4</p> <p>~</p> <p>Crèmeux 7</p> <p>~</p> <p>Poire</p>

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis contiennent des allergènes : 1 gluten, 2 crustacés, 3 œufs, 4 poissons, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 sésame, 12 anhydride sulfureux, 13 lupin, 14 mollusque.