



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 19
Oct

MARDI | 20
Oct

MERCREDI | 21
Oct

JEUDI | 22
Oct

VENDREDI | 23
Oct

DÉJEUNER

Salade verte à l'emmental
Lait, Sulfites, Moutarde

Taboulé
Blé / Gluten, Sulfites

Haricots verts vinaigrette
Sulfites, Moutarde

Macédoine de légumes

Dips carottes BIO sauce ciboulette
Lait, Sulfites

Merlu sauce basilic
Lait, Blé / Gluten, Poisson, Sulfites

Sauté de bœuf à la moutarde
Lait, Blé / Gluten, Moutarde

Galopin de veau au jus
Lait, Blé / Gluten

Torti tricolores
à la méditerranéenne
Blé / Gluten

Nuggets filet poulet
Blé / Gluten

Riz Bio pilaf

Chou-fleur Bio persillés
Lait

Blé aux petits légumes
Blé / Gluten, Céleri

Pommes frites

Gouda bio
Lait

Fromage frais aux fruits Bio
Lait

Saint-Nectaire
Lait

Yaourt nature sucré Bio
Lait

Emmental Bio
Lait

Crème dessert vanille
Lait

Pomme golden

Compote pommes poires

Banane Bio

Mousse chocolat au lait
Lait

Pain
Blé / Gluten

Pain
Blé / Gluten

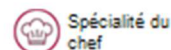
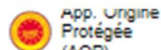
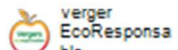
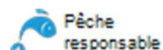
Pain
Blé / Gluten

Pain
Blé / Gluten

Pain
Blé / Gluten

Mayonnaise dosette
Oeuf, Sulfites, Moutarde

Ketchup dosette



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI | 19
Oct

MARDI | 20
Oct

MERCREDI | 21
Oct

JEUDI | 22
Oct

VENDREDI | 23
Oct

GOUTER

Yaourt aromatisé
Lait

Cake marbré
Blé / Gluten, Oeuf

Purée de pommes et fraises

Fromage blanc au miel
Lait

Yaourt nature sucré Bio 

Pomme bicolore 

Fromage frais aux fruits
Lait

Gaufre de liège
Blé / Gluten, Oeuf, Soja

Corbeille de fruits 

dolcetto
Blé / Gluten, Oeuf

barre cereales
Lait, Blé / Gluten, Soja

Purée de pommes bananes Bio 

Yaourt brasse aux fruits
Lait

Fromage frais nature sucré
Lait

Compote pommes ananas