



MENUS

Semaine du 05 au 09 Mai

Lundi



Houmous de pois chiche 

Pâtes au pistou

Yaourt à la framboise **BIO**

Mousse au chocolat **BIO**

Mardi

Concombre et chèvre **BIO**

Pilon de poulet saveur Tex-Mex

(viande origine : France)

Pommes de terre 

Gratin de courgettes

Fraise

Mercredi

Salade de chou-fleur avec fromage

Dos de cabillaud sauce citron

Riz complet

Poêlée de légumes

Compote de pomme

Goûter : pain avec chocolat et compote

Jeudi

Férié

Vendredi

Courgettes râpées 

Sauté de veau au romarin

(viande origine : France)

Mélange de céréales

Beaufort **AOC**

Pomme

LEGENDE



Fait maison



Végétarien

AOC : Appellation d'Origine Protégée

Les menus sont confectionnés par une diététicienne et réalisés le jour même par l'équipe de cuisine.

Nous nous réservons le droit d'effectuer des changements dans les menus présentés en fonction des arrivages.

ALLERGENES

Semaine du 05 au 09 Mai

Lundi

Houmous de pois chiche (sésame)

Pâtes au pistou (gluten, traces
d'arachide, fruit à coque, lait,

moutarde, oeuf, soja, sulfites, sésame)

Yaourt à la framboise (lait)

Mousse au chocolat (lait, traces de
soja)

Mardi

Concombre et chèvre (moutarde,
sulfites, lait)

Pilon de poulet saveur Tex-Mex
(sésame)

Gratin de courgettes (lait, gluten)

Mercredi

Salade de chou-fleur avec fromage
(moutarde, sulfites, lait)

Dos de cabillaud sauce citron
(poisson, lait)

Goûter (gluten, fruits à coque, traces
de soja)

Jeudi

Férial

Vendredi

Courgettes râpées (moutarde,
sulfites)

Mélange de céréales (gluten,
soja, traces de moutarde et
lupin)

Manchego (lait)

Autres allergènes

Du pain (gluten) est proposé à
chaque repas