



Lundi 22



Salade de riz et maïs

Poisson pané

sv

Epinard à la crème

Yaourt bio les deux vaches

Goûter

Pain beurre chocolat

Mardi 23

Saute de dinde aux olives
 Quenelle

Frites



Camembert

Fruit du moment

Compote Biscuit

Mercredi 24

Concombre Vinaigrette

Saucisse de toulouse

Haricot blanc à la tomate

Yaourt nature sucré

Brioche et confiture

Jeudi 25

Haut de cuisse de poulet
 Steak de soja

Gratin de courgette

Mimolette

Flan maison

Pomme et biscuit

Vendredi 26

Menu Végétarien
 Macédoine de légumes

Tarte au chevre

Salade verte

Fruit du moment

Croissant

Listes des allergènes: *Arachides - Céleri - Crustacés - fruits à coque - Gluten - Lait - Lupin - Mollusques - Moutarde - Œufs - Poissons - Sésame -

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction des arrivages. Le pain frais est fourni en local par une boulangerie Bihorellaise



avril



Produit local



Viande Française



Bio



Volaille française

Menus validés par notre diététicienne

Delphine MILLIARD
Diététicienne
76 95 8202 2