





Menus du mois de Juillet 2018

(Sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Du 09 au 13	Tomates vinaigrette	 Carottes râpées	SORTIE	 Taboulé	Repas froid Salade de blé aux crudités
	Marmite du pêcheur	Jambon blanc (sans porc : jambon de dinde)		Sauté de dinde au basilic	Rosbeef
	Pommes noisette	Coquillettes		Haricots vert sautés	Mélange Inca (batavia, tomates, radis, maïs)
	Gouda à la coupe	Carré frais		Camembert à la coupe	Yaourt sucré
	Nectarine	Compote de pommes-banane		Pêche	Banane
Goûters	Gaufre	Fromage	Sablé du Nord	Brownies	Cake à la fraise
	Petit suisse aromatisé	Pain	Compote	Yaourt aromatisé	Compote
REPAS PIQUES NIQUES FROIDS			Salade méditerranéenne		
			Chips		
			Emmental		
			Fruit de saison		

Informations allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)

