

MENU

DU 17 AU 21 AVRIL 2023

Lundi :

Potage :

Choux de Bruxelles (céleri – gluten – lactose)

Plat :

Pâtes à la sauce bolognaise – fromage (céleri – gluten – œufs – soja)

Dessert :

Fruit

Mardi :

Potage :

Bouillon de poule avec vermicelles (céleri – gluten – lactose)

Plat :

Escalope de dinde – pommes de terre – légumes – sauce estragon
(gluten – lactose – œufs – soja – sulfite)

Dessert :

Yahourt (lactose)

Jeudi :

Potage :

Cerfeuil (céleri – gluten)

Plat :

Burger suisse – frites – salade
(céleri – gluten – moutarde – sulfite – soja – œufs)

Dessert :

Timbale fraise-vanille (lactose)

Vendredi :

Potage :

Chou-fleur (céleri – gluten – lactose)

Plat :

Pêches au thon – crudités – duo de quinoa et boulgour
(gluten – moutarde – œuf – poisson)

Dessert :

Fruit

