






























MENU ELEMENTAIRE



Semaine du 27/02/2023 AU 03/03/2023

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<p>*** Vacances ***</p> <p> Filet de limande PMD sauce citron <i>(poisson, lait, gluten, céleri)</i></p> <p> Boulgour bio <i>(gluten)</i></p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p></p> <p>Mimolette <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>* Ananas bio</p> <p> * Orange bio</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>=====</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p> <p></p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Endives bio</p> <p> Vinaigrette bio et citron</p> <p></p> <p> Sauté de bœuf LR sauce au thym</p> <p> Haricots blancs coco bio sauce tomate</p> <p></p> <p> Yaourt nature local bio Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>et dosette de sucre blanc</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>=====</p> <p>Barre pâtissière <i>(gluten, œuf)</i></p> <p> * Pomme bio locale</p>	<p>*** Vacances***</p> <p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>  Salade coleslaw bio locale <i>(carotte, chou blanc, mayonnaise)</i> <i>(moutarde, sulfites, œuf)</i></p> <p></p> <p>Lasagne ricotta épinard <i>(gluten, lait)</i></p> <p></p> <p>Camembert <i>(lait)</i></p> <p></p> <p>* Banane bio</p> <p> Pomme bio locale*</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>=====</p> <p> Baguette bio <i>(gluten)</i></p> <p>Miel</p> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p> <p></p>



