

# Semaine du 5 au 9 mai, vous propose :

le chef proposera tous les jours , et sur demande, une recette d'origine végétale à teneur en protéines équivalente au menu du jour

## JEU DE LA SEMAINE

Tu dois trouver les 5 différences :



## LUNDI

Salade verte

Volaille curry coco  
(France)



Coquillettes BIO



Emmental Français



## MARDI



MENU MEXICAIN

Chili con carne (France)



Riz BIO



Yaourt aromatisé



Gâteau à l'ananas

## JEUDI

FERIE

## VENDREDI

Œuf dur et mayonnaise



Gnocchis gratinés



Carottes braisées



Yaourt vanille BIO



**Nous te souhaitons un bon appétit !**



Allergènes potentiellement présents dans ce menu : céréales, œuf, poissons,

arachide, soja, fruits à coques, sésame, céleri, moutarde, crustacés

mollusque, sulfites, lupin, additifs alimentaires

Production locale :

Fait maison :

Produits issus de l'agriculture biologique :

