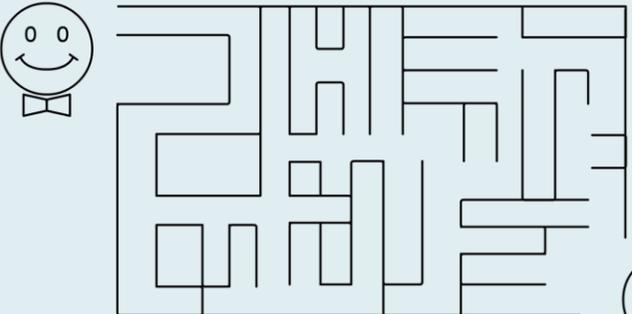
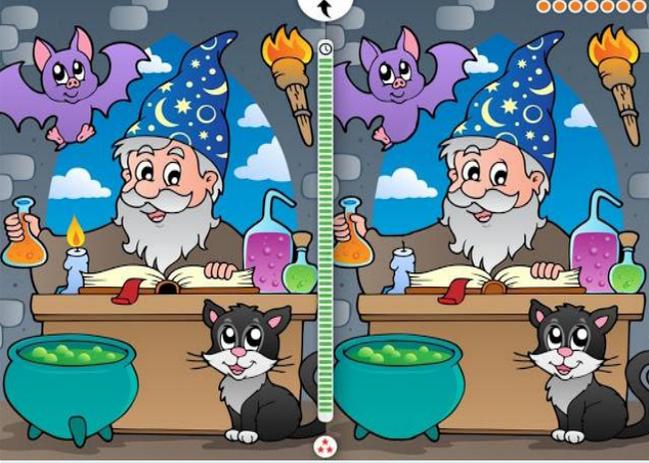


Semaine du 21 au 25 avril, vous propose :

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

JEUX DE LA SEMAINE	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u>VENREDI</u>
<p>Tu dois trouver le bon chemin :</p> 	<p>FERIE</p>	<p>Calamars à la Romaine Semoule BIO aux raisins</p>  	<p> Blanc de poulet à la moutarde Pommes de terre au four</p>   	<p> Filet de cabillaud arrivage frais Poêlée printanière BIO</p>  	<p> Lasagnes du chef (France)</p> 
<p>Tu dois trouver les 7 différences :</p> 	<p>Produit laitier Fruit de saison</p> 	<p>Fromage à la coupe Glace vanille chocolat</p>  	<p>Fourme d'Yssingaux Fruit</p>  	<p>Yaourt BIO Fruit de saison</p>  	

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 :

