

Semaine du 14 au 18 juillet, 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	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>MERCREDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
Sauras-tu reconnaître ces champignons comestibles ?      	FERIE	Salade de lentilles BIO   Poisson arrivage frais Aubergine à la tomate  Yaourt aromatisé 	Poulet Rôti   Riz aux légumes  Yaourt nature BIO  Banane 	Salade vertes aux noix BIO   Gnocchi au fromage  Epinards à la crème  Dessert surprise ! 	 Veau braisé de Haute-Loire   Purée de pomme de terre  Petit suisse aux fruits BIO  Pastèque 

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 :



Girolle, cèpe, trompette de la mort, pied de mouton, sparassis crépu, coulemelle