

Semaine du 21 au 25 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>
<p>Sauras-tu reconnaître ces épices ?</p>      	 <p>Lasagnes du chef (Haute-Loire France)</p>    <p>Produit laitier BIO</p>  <p>Abricot</p> 	<p>Perle de blé en salade</p> <p>Poisson arrivage frais</p>  <p>Petit suisse BIO</p>  <p>Fruits de saison</p> 	<p>Melon jaune</p> <p>Escalope de volaille à la crème (France)</p>  <p>Semoule BIO</p>    <p>Surprise au chocolat</p>	<p>Œufs mayonnaise</p>   <p>Quenelles gratiné</p>  <p>Légumes poêlés</p>   <p>Fromage plié</p> 	<p>REPAS FROID</p> <p>Pastèque BIO</p>   <p>Chipolatas de Haute-Loire (France)</p>   <p>Salade de PDT</p>  <p>Glace</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 : 

