

Semaine du 6 au 10 octobre,

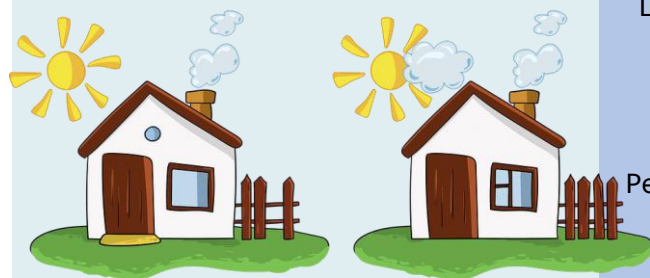


vous propose :

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



Sauté de porc aux
pruneaux (France)



Lentilles vertes BIO



Petit suisse aux fruits



Fruits

MARDI

Salade de pâtes Ferme
Pellissier BIO



Poisson meunière

Gratin de courge



Prune

JEUDI



Gnocchi au fromage



Chou de Bruxelles à l'ail



Yaourt BIO



Pâtisserie maison

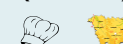


VENDREDI

Velouté Dubarry



Sauce Bolognaise
(France)



Penne rigate BIO



Fromage rapé



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 :

