

# Menu des mercredis 7,14,21,28 janvier et 4 février



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 AS DE CŒUR	MERCREDI	MERCREDI	MERCREDI	MERCREDI	MERCREDI
<p>Tu dois trouver les 5 différences</p> 	<p>Cake aux olives   </p> <p>Saucisse de Haute-Loire (France)   </p> <p>Choux fleur BIO en gratin   </p> <p>Tomme de montagne  </p>	<p>Filet de poisson pané</p> <p>Riz aux légumes BIO   </p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Clémentine  </p>	<p>Endives en salade  </p> <p>Jambon de Haute-Loire (France)   </p> <p>Coquillettes BIO  </p> <p>Surprise As de Cœur   </p>	<p>Crudité BIO  </p> <p>Steak haché (France)  </p> <p>Purée de pommes de terre  </p> <p>Fromage de Haute-Loire  </p>	<p>Salade de mâche et maïs  </p> <p>Sauté d'agneau (France)  </p> <p>Polenta à la tomme de montagne  </p> <p>Tomme de montagne (dans la polenta)</p> <p>Compote BIO  </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 :

