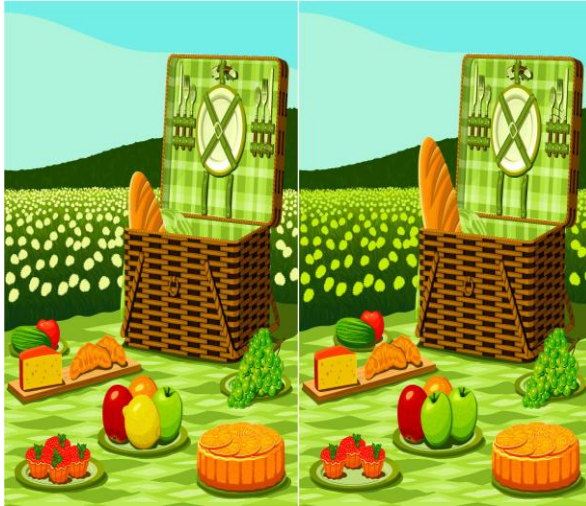


Semaine du 20 au 24 avril, vous propose :

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

JEU DE LA SEMAINE

Tu dois trouver les 5 différences :



LUNDI

Volaille curry coco
(France)



Coquillettes BIO



Emmental Français

Clémentine



MARDI

Le choix des élèves :

Endives aux noix

Saucisse de Haute-Loire
(France)



Purée maison



Yaourt BIO



JEUDI

Salade de pommes de terre



**Filet de SAUMON
arrivage frais**



Chou fleur aux
pleurotes de la ferme



du Bourbouilloux

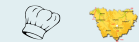


Chanteneige BIO



VENDREDI

Œuf dur et mayonnaise



Gnocchis gratinés



Carottes braisées

Yaourt BIO à la fraise.

Lantriac GAEC de
Pierregrosse



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 :

