






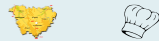











Semaine du 27 avril au 1er mai, vous propose :

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

CHARADE DE LA SEMAINE	<u>LUNDI</u>	<u>MARDI</u>	<u>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
 <ul style="list-style-type: none"> -Mon premier est la première lettre de l'alphabet, -Mon deuxième est ce que l'on fait quand on nous chatouille, -Mon troisième est l'objet dans lequel est mis une plante, -Mon quatrième est la dernière syllabe du mot "auteur", -Mon tout est un célèbre sorcier... 	 <p>Bolognaise du chef Haute-Loire (France)</p>   <p>Penne rigate BIO</p>  <p>Emmental rapé</p> <p>Grenade</p> 	 <p>Poulet rôti (France)</p>   <p>Frites</p> <p>Yaourt BIO</p>  <p>Gâteau chocolat du chef</p> 	 <p>Omelette à la tomate (France)</p>  <p>Petits pois</p>   <p>Brie</p> <p>Semoule BIO à la vanille</p>  	<p>FERIE</p>

Réponse **Harry Potter** (A-ri-pot-teur)

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 :

