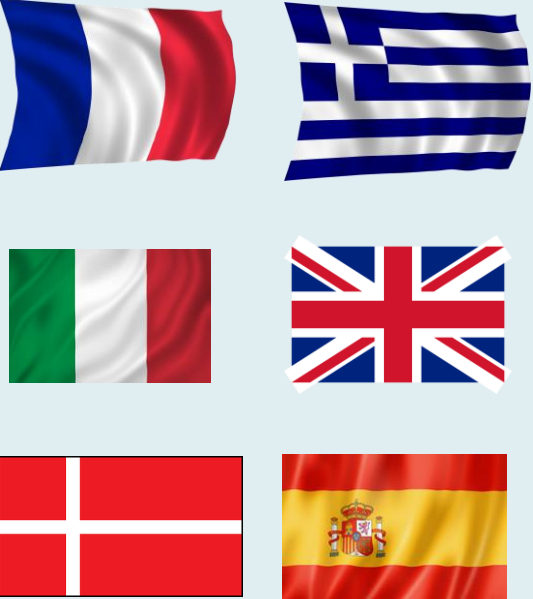




























Semaine du 15 au 19 juin, vous propose :

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>JEUDI</u>	<u> VENDREDI</u>
<p>Saurais-tu reconnaître ces drapeaux?</p> 	 <p>Sauté de Porc (Haute-Loire France)</p>   <p>Semoule BIO</p>   <p>Bleu</p> <p>Pêche ou nectarine</p> 	<p>Pastèque</p> <p>Curry de lentilles BIO et pois chiche</p>   <p>Petits pois à la Française</p>   <p>Glace</p> 	 <p>Poulet (France)</p>   <p>Riz BIO</p>   <p>Petit suisse</p> <p>Fruit de saison</p> 	 <p>Sauce Carbonara</p>   <p>Coquillettes BIO</p>  <p>Emmental rapé</p> <p>Cookies du chef</p> 
<p>Nous te souhaitons un bon appétit ! </p> <p>Allergènes potentiellement présents dans ce menu : céréales, œuf, poissons, arachide, soja, fruits à coques, sésame, céleri, moutarde, crustacés mollusque, sulfites, lupin, additifs alimentaires</p>			<p>Production locale : </p> <p>Fait maison : </p> <p>Produits issus de l'agriculture biologique : </p>	