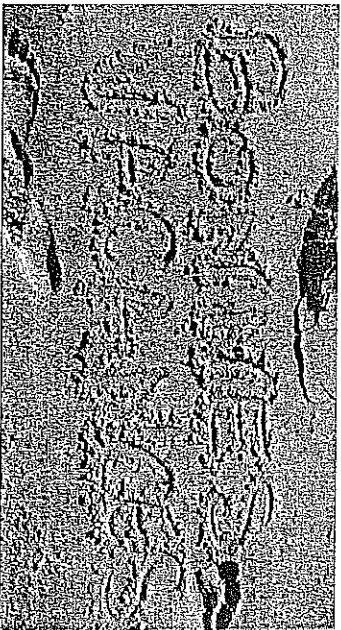
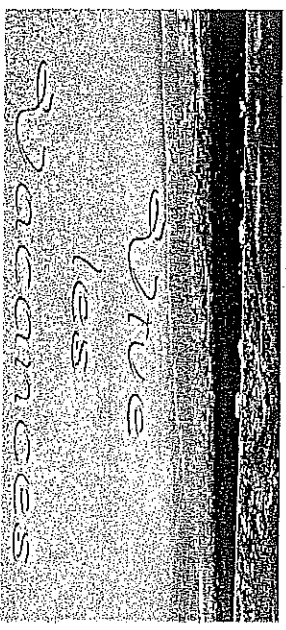


<p><u>LUNDI</u> : 26/06/2017</p> <p>Tarte aux légumes Nuggets de poisson sauce ketchup, penne aux petits légumes Panier de Yoplait</p>	<p><u>LUNDI</u> : 03/07/2017</p> <p>Friant Mignonin de veau à l'emmental sauce tomate, frites Crème dessert vanille</p>	
<p><u>MARDI</u> : 27/06/2017</p> <p>Carottes râpées/tomates Spaghettis bolognaises/emmental râpé Fruit de saison</p>	<p><u>MARDI</u> : 04/07/2017</p> <p>Mortadelle/tomate/oignons blancs Pané de poisson blanc, churros de légumes/pomme de terre et poireaux béchamel Yaourt nature sucré</p>	
<p><u>JEUDI</u> : 29/06/2017</p> <p>Macédoine de légumes, œufs durs Bœuf mode, pommes noisettes Petit filou aux fruits</p>	<p><u>JEUDI</u> : 06/07/2017 (repas froid)</p> <p>Radis beurre Filet de dinde, salade piémontaise et carottes râpées Fruit de saison</p>	
<p><u>VENDREDI</u> : 30/06/2017</p> <p>Rôti de porc, Pommes de terre vapeur et légumes du jardin fromage Grillé aux cerises</p>	<p><u>VENDREDI</u> : 07/07/2017</p> <p>Roastbeef sce forestière, pommes de terre sautées, haricots beurre fromage tarte pommes et rhubarbe</p>	

*Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

*Toutes nos viandes bovines sont issues de France, le reste de nos viandes sont françaises ou CE

Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.

*Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine, aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Notre affichage est effectué sur la base des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits.