

MENUS DU 21 AU 25 AOUT 2017

A.L.S.H. / CRECHE

	REPAS	GOUTER POUR LES ENFANTS DES ECOLES INSCRITS
LUNDI	<p>Salade de maïs au thon</p> <p>Parmentier de bœuf</p> <p>Emmental</p> <p>Mousse au chocolat</p> 	<p>Biscuits à la cuillère</p> <p>Fruits secs</p> <p>Lait nature 1/2 écrémé</p>
MARDI	<p>Saucisson brioché</p> <p>Filet de hoki pané / citron</p> <p>Brocolis au beurre</p> <p>Saint nectaire</p> <p>Fruit cru</p>	<p>Madeleine</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Lait nature 1/2 écrémé</p>
MERCREDI	<p>Tomate / œuf dur</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Chips</p> <p>Camembert</p> <p>Crème chocolat</p>  	<p>Sablé des Flandres</p> <p>Compote sans sucres ajoutés</p> <p>Eau</p>
JEUDI	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Paëlla à la valencienne</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit cru</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage</p> <p>Jus de fruits 100% pur jus</p>
VENDREDI	<p>Pâté en croûte</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Chips</p> <p>Tome blanche</p> <p>Brownies</p>  	<p>Gâteau fourré</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Lait nature 1/2 écrémé</p>

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréale contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque
 Menus donnés à titre indicatif susceptible de modifications liées à d'éventuels soucis d'approvisionnements