




MENUS DU 24 AU 28 JUILLET 2017

A.L.S.H. / CRECHE

	REPAS	GOUTER POUR LES ENFANTS DES ECOLES INSCRITS
LUNDI	 <p>Salade composée Sauté de veau Ebly aux petits légumes Cantal Liégeois chocolat</p>	<p>Yaourt nature Fruits secs Eau</p>
MARDI	<p>Quenelle de volaille Filet de saumon au beurre blanc Salsifis au jus d'olives Saint nectaire Fruit cru</p>	<p>Pain / chocolat Fruit de saison Lait nature 1/2 écrémé</p>
MERCREDI	<p>Concombre vinaigrette Langues de bœuf Purée maison Velouté fruit</p> 	<p>Petits beurre Compote sans sucre ajoutés Lait nature 1/2 écrémé</p>
JEUDI	<p>Croque monsieur Filet de dinde rôti Carottes glacées Fruit cru</p>	<p>Pain Fromage Jus de fruit 100% pur jus</p>
VENDREDI	<p>Tomate / œuf dur Rosbif Chips Vache qui rit Gaillardise</p> 	<p>Madeleine Fruit de saison Eau</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