

MENUS DU 31 JUILLET AU 4 AOUT 2017

A.L.S.H. / CRECHE

	REPAS	GOUTER POUR LES ENFANTS DES ECOLES INSCRITS
LUNDI	Salade lorette Chipolatas poêlées Lentilles à la dijonnaise Emmental Cocktail de fruits	Gâteau fourré Fruit de saison Lait nature 1/2 écrémé
MARDI	Gougère au fromage Blanquette de veau Choux fleurs Brie Fruit cru	Yaourt Fruits secs Eau
MERCREDI	Melon Rôti de porc Chips Camembert Compote de pommes	Madeleine Fruit de saison Eau
JEUDI	Friand au fromage Sauté de volaille Courgettes sautées Fourme d'Ambert Fruit cru	Petits beurre Compote sans sucres ajoutés Eau
VENDREDI	Tomates en salade Filet de merlu sauce normande Riz pilaf Flan caramel	Pain Fromage Jus de fruits 100% pur jus

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