

MENUS DU 7 AU 11 AOUT 2017

A.L.S.H. / CRECHE

	REPAS	GOUTER POUR LES ENFANTS DES ECOLES INSCRITS
LUNDI	<p>Macédoine mayonnaise Jambon à l'os Haricots jaunes Saint Paulin Fruit cru</p>	<p>Biscuits à la cuillère Fruits secs Lait nature 1/2 écrémé</p>
MARDI	<p>Salade d'endives Couscous garni Semoule vapeur Petit montbourg Concassé de pêches</p>	<p>Madeleine Fruit de saison Lait nature 1/2 écrémé</p>
MERCREDI	<p>Salade de pâtes Pilon de poulet Chips Yaourt à boire Fruit cru</p>	<p>Petits beurre Compote sans sucres ajoutés Eau</p>
JEUDI	<p>Carottes râpées Filet de colin meunière Poêlée de légumes Fromage blanc Cake maison</p>	<p>Pain Fromage Jus de fruits 100% pur jus</p>
VENDREDI	<p>Quiche lorraine Gigot d'agneau rôti Pommes boulangère Tome blanche Fruit cru</p>	<p>Gâteau fourré Fruit de saison 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