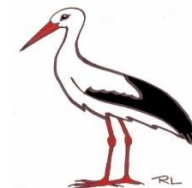


MENU

EVE DE LA CIGOGNE



SEMAINE DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 SEPTEMBRE 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COLLATION	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, raisins, prunes	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, raisins, prunes	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, raisins, prunes	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, raisins, prunes	<i>Fruits de saison</i> Soit: pommes, poires, raisins, prunes
MIDI MOYENS ET GRANDS	Cabus et tomates cerise Rôti de veau aux champignons Quinoa Carottes étuvées Fromage blanc nature aux zestes d'agrumes	Salade verte et avocat Soufflé au fromage Aubergines étuvées Tarte aux poires	Pousse d'épinards aux graines de sésame Picatta de dinde Lentilles au jus Navets glacés Bavarois au chocolat	Salade de choux rouges Hachis parmentier végétarien au tofu Ananas	Salade lolo et champignons crus Filet de truite saumonée Riz créole Fenouil à l'étouffée Crème vanille et coulis de fruit
MIDI PETITS	Veau, Pommes de terre, carottes	Œufs, Semoule, aubergines	Dinde, Lentilles, navets	Bœuf, Purée, courgettes	Truite, Riz, fenouils
GOÛTERS	Pain maison, Carottes batonnets, sauce yogourt aux herbes fraîches	Pain viennois, Lassi à la banane	Lait, pain aux épices, jus de fruits multivitamines	Pain maison, gruyère, Poires	Pain aux noix, compote de pommes

Pains "fait maison" différents tous les jours en fonction des mets (Epeautre, maïs, seigle, mie - blanc...)



Desserts faits maison

Goûter: panier de fruits frais à disposition

Volaille, viande: Suisse, France

Poisson: Europe, NZ, mer de Chine - Crevettes: Viêtnam

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu.

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à l'équipe qui vous renseignera.