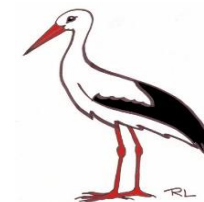


MENU

EVE DE LA CIGOGNE



SEMAINE DU LUNDI 19 AU VENDREDI 23 AOUT 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COLLATION	<i>Fruits de saison</i> Soit: abricots, nectarines, fruits rouges, pêches, prunes	<i>Fruits de saison</i> Soit: abricots, nectarines, fruits rouges, pêches, prunes	<i>Fruits de saison</i> Soit: abricots, nectarines, fruits rouges, pêches, prunes	<i>Fruits de saison</i> Soit: abricots, nectarines, fruits rouges, pêches, prunes	<i>Fruits de saison</i> Soit: abricots, nectarines, fruits rouges, pêches, prunes
MIDI MOYENS ET GRANDS	Salade de crudités Saltimbocca de veau à la sauge Flageolets Carottes persillées Abricots	Salade cabus mimosa Quiche aux poireaux et féta Salade de fruits	Soupe froide de concombre à la menthe Cuisse de poulet au thym Pommes sautées Ratatouille Mousse chocolat	Salade lolo Courgettes farcies aux lentilles corail Coulis de tomate Riz basmati Melon	Salade Niçoise (Thon, œufs, pommes de terre, haricots verts, tomates, poivrons, olives) Tarte aux prunes
MIDI PETITS	Veau, Flageolets, carottes	Œufs, Semoule, poireaux	Poulet, Purée, aubergines	Bœuf, Riz, courgettes	Poisson, Purée, Haricots verts
GOÛTERS	Milkshake à la fraise, Pain aux graines de lin	Cake aux carottes, Kiwis, Jus de raisin	Pain aux figes sèches, Pêches, Brie	Pain de mie, Tomme Vaudoise, Jus de pomme	Brioche nature, Lait Poires

Pains 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.