

Menu **MENU PETIT GOURMET** pour **Adulte** semaine n°19 (du 6 au 10 mai 2024) commande à passer avant le 30 avril 2024 à 15:15

	Lundi 6 Menu vegetarien	Mardi 7	Vendredi 10
	<input type="checkbox"/> Salade riz bio louisiane 🍃🌿🌱🌾 A	<input type="checkbox"/> Sal. de l ami molette aux torsades bio 🍃🌿 A	<input type="checkbox"/> Salade ebly picasso 🍃🌿 A
	<input type="checkbox"/> Croq vegetal au fromage cuit 🍃🌿 A	<input type="checkbox"/> Fricadelle d'agneau marocaine 🍖🌿🌱 A	<input type="checkbox"/> Pave de colin a la creme d'aneth 🍃🌿 A
	<input type="checkbox"/> Petits pois 🍃🌿		<input type="checkbox"/> Puree de legumes 🍃🌿🌱 A
	<input type="checkbox"/> Chanteneige 🍃🌿 A	<input type="checkbox"/> Yaourt sucre 'campagne de france' 🍃🌿🌱 A	<input type="checkbox"/> Brie 🍃🌿 A
	<input type="checkbox"/> Pompon au coeur de cacao 🍃🌿 A	<input type="checkbox"/> Pomme jonagold 🍃🌿	<input type="checkbox"/> Tarte aux pommes 🍃🌿 A

Légende: 🍃 = Recommandation nutritionniste 🍖🌿 = Plat complet (viande + légumes) 🌱🌾 = Agriculture biologique 🌱🌿 = Agriculture maîtrisée ou développement durable A = Contient un ou des allergènes

Descriptions de plats :

Salade riz bio louisiane : riz bio, maïs, carottes, petits pois, poivrons, haricots rouges, céleri
 Sal. de l ami molette aux torsades bio : Torsades bio, carottes râpées, mimolette, vinaigrette
 Fricadelle d'agneau marocaine : Boulettes d'agneau, legumes couscous et semoule
 Salade ebly picasso : Ebly, tomates, maïs, olives vertes et noires, oignons, vinaigrette