






Menu MENU PETIT GOURMET pour Adulte semaine n°39 (du 23 au 27 septembre 2024) commande à passer avant le 17 septembre 2024 à 15:15

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27 Menu vegetarian
	<input type="checkbox"/> Persille de porc 🍷🐷 Calories ~ 240	<input type="checkbox"/> Choux blancs remoulade 🍷 A Calories ~ 170	<input type="checkbox"/> Salade rose 🍷 A Calories ~ 160	<input type="checkbox"/> Carottes bio rapees vinaigrette 🍷 AB A Calories ~ 160	<input type="checkbox"/> Salade egyptienne a la semoule bio 🍷 AB A Calories ~ 210
	<input type="checkbox"/> Paupiette de veau cendrillon 🍷 A Calories ~ 480	<input type="checkbox"/> Quenelle de brochet sce nantua 🍷 A Calories ~ 340	<input type="checkbox"/> Escalope viennoise 🍷 A Calories ~ 240	<input type="checkbox"/> Menu pane fromager / dinde 🍷 A Calories ~ 220	<input type="checkbox"/> Oeufs durs a la florentine 🍷 A Calories ~ 710
	<input type="checkbox"/> Boullgour 🍷 A Calories ~ 170	<input type="checkbox"/> Riz bio des iles 🍷 AB A Calories ~ 120	<input type="checkbox"/> Pates bio au beurre 🍷 AB A Calories ~ 100	<input type="checkbox"/> Poelee villageoise 🍷 A Calories ~ 170	
	<input type="checkbox"/> Bleu 🍷 A Calories ~ 120	<input type="checkbox"/> Samos 🍷 A Calories ~ 80	<input type="checkbox"/> Tartare ail et fines herbes 🍷 A Calories ~ 70	<input type="checkbox"/> Camembert 🍷 A Calories ~ 70	<input type="checkbox"/> Cantadou 🍷 A Calories ~ 70
	<input type="checkbox"/> Petit suisse aux fruits 🍷 A Calories ~ 170	<input type="checkbox"/> Orange 🍷 Calories ~ 90	<input type="checkbox"/> Tartelette mirabelles 🍷 A Calories ~ 200	<input type="checkbox"/> P'tit fourre abricot 🍷 A Calories ~ 120	<input type="checkbox"/> Compote de poires 🍷 Calories ~ 100

Légende : 🍷 = Recommandation nutritionniste 🍷+🥕 = Plat complet (viande + légumes) 🐷 = Contient du porc **AB** = Agriculture biologique **A** = Contient un ou des allergènes

Descriptions de plats :

Quenelle de brochet sce nantua : sauce tomate et fumet de poisson
Salade rose : endives et betteraves
Menu pane fromager / dinde : croustillant fourré au fromage et à la dinde
Poelee villageoise : haricots beurre, courgettes, champignons, maïs et petits pois
Salade egyptienne a la semoule bio : semoule BIO, maïs, tomates, vinaigrette au citron et à la menthe
Oeufs durs a la florentine : oeufs durs, épinards, sauce béchamel et gruyère rapé

Liste des allergènes :

Paupiette de veau cendrillon : 🌾 GLUTEN 🌱 SOJA 🌿 CELERI 🥚 OUF 🥛 LAIT / LACTOSE
Boulgour : 🌾 GLUTEN 🥛 LAIT / LACTOSE 🌿 CELERI
Bleu : 🥛 LAIT / LACTOSE
Petit suisse aux fruits : 🥛 LAIT / LACTOSE
Choux blancs remoulade : 🧴 SULFITES 🥫 MOUTARDE
Quenelle de brochet sce nantua : 🌾 GLUTEN 🌿 CELERI 🦀 CRUSTACES 🐟 POISSON 🥚 OUF 🥛 LAIT / LACTOSE 🦪 MOLLUSQUE 🥫 MOUTARDE
Riz bio des iles : 🌿 CELERI
Samos : 🥛 LAIT / LACTOSE
Salade rose : 🧴 SULFITES 🥫 MOUTARDE
Escalope viennoise : 🌿 CELERI 🥚 OUF 🌾 GLUTEN 🌱 SOJA 🥫 MOUTARDE
Pates bio au beurre : 🥛 LAIT / LACTOSE 🌾 GLUTEN
Tartare ail et fines herbes : 🥛 LAIT / LACTOSE
Tartelette mirabelles : 🥚 OUF 🥛 LAIT / LACTOSE 🧴 FRUITS A COQUES / ARACHIDE 🌾 GLUTEN
Carottes bio rapees vinaigrette : 🧴 SULFITES 🥫 MOUTARDE
Menu pane fromager / dinde : 🥛 LAIT / LACTOSE 🌿 CELERI 🥚 OUF 🌾 GLUTEN
Poelee villageoise : 🥛 LAIT / LACTOSE
Camembert : 🥛 LAIT / LACTOSE
P'tit fourre abricot : 🥛 LAIT / LACTOSE 🌱 SOJA 🧴 FRUITS A COQUES / ARACHIDE 🥚 OUF 🌾 GLUTEN
Salade egyptienne a la semoule bio : 🧴 SULFITES 🥫 MOUTARDE
Oeufs durs a la florentine : 🥚 OUF 🥛 LAIT / LACTOSE 🌾 GLUTEN
Cantadou : 🥛 LAIT / LACTOSE