

CHARVIEU CHAVAGNEUX

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine à la vinaigrette	Salade iceberg à la vinaigrette	 Céleri râpé BIO sauce rémoulade	 Taboulé BIO d'hiver (semoule BIO)
  Bolognaise de bœuf BIO	 Aiguillettes de poulet sauce aigre douce	 Colin d'Alaska sauce ciboulette	   Omelette BIO nature
 Penne BIO	 Petits pois BIO	Haricots beurre persillés	Épinards à la béchamel
Saint Paulin	Yaourt nature	Fromage frais Petit Cotentin	Tomme blanche
Fruit de saison	Riz au lait	Eclair saveur chocolat	Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement.

Semaine du 12 au 16 Février 2024

CHARVIEU CHAVAGNEUX



LUNDI	MARDI MARDI GRAS	JEUDI REPAS SAVOYARD	VENDREDI
Salade soissonnaise  Cubes de poisson blanc sauce aurore Chou-fleur persillé  Edam BIO Fruit de saison	Radis beurre  Tajine de légumes  Semoule BIO Fromage fondu Vache picon Mini beignets naturels sucrés	Salade verte à la vinaigrette Tartiflette (plat complet) /  Yaourt BIO aromatisé à la myrtille de la ferme des Pourchoux  Purée de pommes	 Salade coleslaw BIO   Sauté de bœuf BIO au jus Gratin de potiron Camembert Lacté saveur vanille nappé au caramel

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

La liste des allergies est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement