










Semaine du 01 au 05 Avril 2024

CHARVIEU CHAVAGNEUX



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS DE PRINTEMPS	VENDREDI
FERIE	<p>Salade de pois chiches</p> <p> Crispidor à l'emmental</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p> Fromage blanc BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Salade verte BIO à la vinaigrette balsamique</p> <p>  Bœuf BIO printanier</p> <p>Pommes de terre smile</p> <p>Petit fromage frais aromatisé</p> <p>Dessert de printemps (Brownie)</p>	<p>Chou rouge à la vinaigrette</p> <p> Colin d'Alaska sauce persane</p> <p> Penne BIO</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Cocktail de fruits au sirop léger</p>

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles à la vinaigrette	Radis émincés à la vinaigrette	 Taboulé BIO d'hiver (semoule BIO)	Salade iceberg à la vinaigrette
 Colombo de porc	 Steak haché de bœuf BIO sauce brune	 Colin d'Alaska pané	 Chili sin carne
 Carottes BIO	 Brocolis BIO en gratin	Haricots verts persillés	 Riz créole BIO
 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras	Fromage fondu Vache picon	Brie	Emmental
Fruit de saison	Eclair saveur vanille	Fruit de saison	Lacté saveur chocolat

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