



Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché ou des aléas de livraison

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs

LUNDI

15 avril 2024

Batavia, vinaigrette balsamique IGP en CUP

Boulettes BIO (bœuf, soja) sauce marengo

Coquillettes semi complètes BIO

Yaourt BIO au citron

Mini quatre quart

MARDI

16 avril 2024

Jambon blanc, beurre

Croque Fromage

Haricots verts

Portion d'Emmental BIO

Crème dessert BIO à la vanille

MERCREDI

17 avril 2024

Blancs de poireaux, vinaigrette balsamique IGP en CUP

Bouchées de poisson panée

Purée de pommes de terre

Fromage blanc nature BIO et sucre

Fraises locales

JEUDI

18 avril 2024

Salade de blé aux quinoas

Rôti de dinde au jus

Flageolets à l'ail

Vache Qui Rit BIO

Tarte aux poires

VENDREDI

19 avril 2024

Potage maison BIO brocolis, carottes, tapioca

Filet de colin sauce curry

Riz BIO de Camargue IGP

Cantal AOP à la coupe

Fruit de saison (pomme locale)

SAMEDI

20 avril 2024

Asperges, vinaigrette balsamique IGP en CUP

Choucroute

garnie

Munster

Purée pomme banane BIO sans sucre ajouté

Pour les salonnais bénéficiant du déjeuner du dimanche précédent, le menu est identique au lundi

Bon appétit !