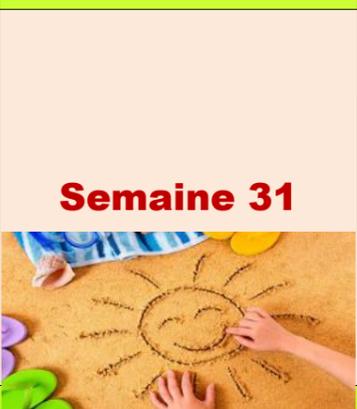


Les repas étant préparés dans des ateliers qui utilisent des allergènes, nous ne pouvons garantir l'absence total d'allergènes dans nos plats. Ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)

MENUS 4 Composants - JUILLET 2024

Semaine 28	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
					REPAS FROID
					Tomate à croquer
					Rôti de dinde
					Macédoine de légumes / taboulé
					Tarte abricots / amandes
Menu végétarien	Petite veggi aux fines herbes	Fleuron quenelle et champignons	Galette de lentilles vertes	Idem menu standard	Salade d'œuf dur
Semaine 29	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
					MENU AMERICAIN
					Coleslaw
					Chili con carne au bœuf
					Haricots rouges / riz
					Cheddar
Menu végétarien	Galette végétale	Idem menu standard	Soufflé semoule nature BIO	Gratin de chou-fleur et œuf dur	Chili végétarien
Semaine 30	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		MENU AFRICAIN			
					MENU DU CHEF
Menu végétarien	Idem menu standard	Tomate farcie végétale	Boulette végétale petits pois menthe	MENU DU CHEF	Pennes carbonara végétale et champignons
Semaine 31	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		REPAS FROID			MENU ASIE
Menu végétarien	Veggi façon cordon bleu	Salade de taboulé	Falafel de pois chiche	Aiguillette de blé	Boulette panée de blé cuite façon Thai
Pain bio du boulanger MOF "Le Petit Écolier" (20) * 2	Produit Agriculture bio	Produit IGP	Produit AOP	Fruit et légumes d'Alsace	Produits locaux
	Produit Label Rouge	Haute Valeur Environnementale	Entrepreneurs Engagés	Produit qualité Moselle	Pêche durable

Les aliments proposés peuvent être remplacés suite à des soucis d'approvisionnements - Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne www.cuisinedb.fr