


MENUS

06 au 10 Avril

Bonnes vacances !



LEGENDE

 Fait maison

 Végétarien

AOP : Appellation d'Origine Protégée

 Aide UE à destination des écoles

 Légumes Villeneuvois

LUNDI 06 AVRIL

Férié

MARDI 07 AVRIL

Asperges vinaigrette

Lasagnes de bœuf 

(viande **BIO** origine : UE)

Salade verte **BIO** 

Yaourt aux fruits

MERCREDI 08 AVRIL

au centre aéré des Plans

Chou rouge râpé et dès de fromage

Dos de cabillaud sauce basilic

Poireaux

Riz

Fruit

Goûter : compote de poire et gâteau patate douce maison

JEUDI 09 AVRIL

Menu de Pâques

Œuf mimosa sur lit de salade verte

Emincé de gigot d'agneau au thym

(viande origine : UE / Hors UE)

Gratin dauphinois 

Haricots verts

Fromage

Œuf en chocolat

VENDREDI 10 AVRIL

Mission anti-gaspi activée !

Les vacances approchent, alors on vide les stocks avec créativité

Résultat : un menu surprise, engagé et toujours délicieux !

ALLERGÈNES

06 au 10 Avril

LUNDI 06 AVRIL

Férialé

MARDI 07 AVRIL

Asperges vinaigrette : **moutarde, sulfites**

Lasagnes de bœuf : **gluten, traces œuf, moutarde, soja**

Salade verte : **moutarde, sulfites**

Yaourt aux fruits : **lait**

MERCREDI 08 AVRIL

Chou rouge râpé et dès de fromage : **moutarde, sulfites, lait**

Dos de cabillaud sauce basilic : **lait, poisson**

Riz : **traces de gluten**

Goûter : **œuf, gluten, lait**

JEUDI 09 AVRIL

Œuf mimosa sur lit de salade verte : **œuf, moutarde, sulfites**

Emincé de gigot d'agneau au thym : **lait**

Gratin dauphinois : **lait, gluten**

Fromage : **lait**

Œuf en chocolat : **lait, soja, fruit à coque, traces œuf, gluten, arachides, sésame**

VENDREDI 10 AVRIL

Mission anti-gaspi activée !

Les vacances approchent, alors on vide les stocks avec créativité

Résultat : un menu surprise, engagé et toujours délicieux !

infos

Du pain (**gluten**) est proposé à chaque repas

Tous nos plats sont susceptibles de contenir du **céleri**

Sous réserve de modifications en fonction des arrivages