



Paris Centre (Maternelle 1er & 3ème arrondissement)

Menus du 01/01/2024 au 05/01/2024

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>*** Vacances ***</p> <p> Sauté de veau lr sauce aux hortillons (poireaux, oseille, céleri, crème fraîche, oignon)</p> <p> Pommes de terre bio locale</p> <p> Haricots verts bio</p> <p> Fromage blanc bio* (lait)</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain Spécial lr (gluten, lupin)</p> <p>Barre bretonne à partager (gluten, œuf)</p> <p> Purée de pomme et poire bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé abricot (lait)</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Sauté de poulet lr sauce au paprika, persil</p> <p> Carottes bio</p> <p> Yaourt bio locale Le P'tit Pré arôme framboise (lait)</p> <p> Gaufre Bruxelloise (gluten, lait, œuf soja)</p> <p> Pain lr (gluten, lupin)</p> <p> Baguette lr (gluten, lupin)</p> <p>Chocolat au lait (tablette) (lait, soja)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio briquette (lait)</p>	<p>*** Vacances - Menu végétarien ***</p> <p> Œuf dur bio et sauce cocktail (moutarde, œuf, sulfites)</p> <p> Pâtes bio sauce crème et champignons et emmental râpé (céleri, gluten, œuf, lait)</p> <p> Camembert bio*</p> <p> Crumble aux pommes</p> <p> Pain lr (gluten, lupin)</p> <p> Gaufre poudrée (gluten, œuf, soja)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio briquette (lait)</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Soupe de chou fleur bio (céleri, lait)</p> <p> Dés de Saint Nectaire aop* (lait)</p> <p> Médaillon de merlu pmd sauce échalote (lait, poisson)</p> <p> Epinards branche bio à la crème (lait)</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p> Baguette bio (gluten, lupin)</p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Purée de pommes et bananes bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille (lait)</p>





Paris Centre (Maternelle 1er & 3ème arrondissement)

Menus du 08/01/2024 au 12/01/2024



Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>  Betteraves rouges et maïs  Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i>  et cantal aop* <i>(lait)</i> </p> <hr/> <p>  Meunière colin d'Alaska pmd <i>(poisson, gluten, lait, moutarde)</i> </p> <p>  Boulgour bio aux petits légumes <i>(gluten)</i> </p> <hr/> <p>  Fruit bio* </p> <p>  Pain lr <i>(gluten, lupin)</i> </p> <hr/> <p>  Baguette lr <i>(gluten, lupin)</i> </p> <p>  Confiture d'abricots bio </p> <p>  Coupelle de purée de pommes bio </p> <p>  Lait bio <i>(lait)</i> </p>	<p> *** Menu Végétarien *** </p> <p>  Chou blanc bio  Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i> </p> <hr/> <p> Riz thaï korma, patate douce, edamame <i>(lait, moutarde, soja)</i> </p> <p> Coulommiers <i>(lait)</i> </p> <hr/> <p>  Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio <i>(lait)</i> </p> <p>  Pain Spécial lr <i>(gluten, lupin)</i> </p> <hr/> <p> Viennoiserie <i>(gluten, lait, œuf)</i> </p> <p>  Fruit bio </p>	<p>  Sauté de dinde lr sauce forestière (champignons) <i>(céleri, œuf, lait)</i> </p> <p>  Petits pois mijotés bio </p> <hr/> <p>  Fromage blanc bio* local <i>(lait)</i> </p> <p> Confiture de lait <i>(lait)</i> </p> <hr/> <p>  Fruit bio* </p> <p>  Pain lr <i>(gluten, lupin)</i> </p> <hr/> <p>  Baguette lr <i>(gluten, lupin)</i> </p> <p> Chocolat noir (tablette) </p> <p>  Fruit bio </p> <p> Yaourt à boire aromatisé fraise </p>	<p> Soupe de légumes variés <i>(céleri, lait)</i> </p> <hr/> <p>  Daube de boeuf lr à la provençale </p> <hr/> <p>  Pâtes bio et mozzarella <i>(gluten, œuf, lait)</i> </p> <hr/> <p>  Banane bio* et sauce chocolat </p> <hr/> <p>  Pain lr <i>(gluten, lupin)</i> </p> <hr/> <p> Madeleine <i>(gluten, œuf)</i> </p> <p>  Coupelle de purée de pommes et abricots bio </p> <p>  Lait bio <i>(lait)</i> </p>	<p> *** Menu végétarien - Galette des Rois *** </p> <p>  Céleri bio rémoulade <i>(céleri, œuf, moutarde, sulfites)</i> </p> <hr/> <p>  Tortilla pommes de terre bio courgettes bio <i>(œuf)</i> </p> <p>  Salade verte bio* </p> <hr/> <p>  Emmental bio* <i>(lait)</i> </p> <hr/> <p>  Galette des Rois <i>(gluten, lait, œuf)</i> </p> <p>  Pain bio <i>(gluten, lupin)</i> </p> <hr/> <p>  Baguette bio <i>(gluten, lupin)</i> </p> <p>  Miel local </p> <p>  Fruit bio </p> <p> Yaourt à boire aromatisé abricot <i>(lait)</i> </p>




Paris Centre (Maternelle 1er & 3ème arrondissement)



Menus du 15/01/2024 au 19/01/2024

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI


 Endives bio
 Vinaigrette bio
(moutarde, sulfites)


Saucisse de volaille façon
chipolatas


 Lentilles mijotées bio
locale


 Crème dessert bio chocolat
(lait, soja)

 Pain lr
(gluten, lupin)


 Baguette lr
(gluten, lupin)
Chocolat noir (tablette)



 Fruit bio

 Lait bio
(lait)



MARDI

*** Menu Végétarien ***

Haricots vert à l'échalote
 Vinaigrette bio
(moutarde, sulfites)


 Mélange pois cassés, tomate
et
carotte


Riz bio


 Camembert bio*
(lait)


 Fruit bio*



 Pain Spécial lr
(gluten, lupin)



Barre bretonne à partager
(gluten, oeuf)

 Purée de pomme et poire bio
Yaourt à boire aromatisé fraise
(lait)

MERCREDI



 Colin d'Alaska pmd sauce
curry
(gluten, lait, moutarde, poisson)


 Purée de céleri et pommes de
terre (pommes de terre fraîches)
(céleri, lait)



Pointe de brie
(lait)


 Fruit bio*

 Pain lr
(gluten, lupin)

 Baguette lr
(gluten, lupin)
 Confiture de fraises bio

 Fruit bio

 Lait bio briquette
(lait)

JEUDI

Soupe de poireaux et pommes de
terre
et emmental râpé
(lait)


 Rôti de veau lr marengo

Brocolis


Pommes de terre vapeur


 Fruit bio*

 Pain lr
(gluten, lupin)

 Baguette lr
(gluten, lupin)

Fromage fondu Vache qui rit
(lait)



 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio



VENDREDI

*** Menu végétarien ***

 Salade coleslaw bio
(moutarde, oeuf, sulfites)


Lasagne ricotta épinards chèvre
(gluten, lait, soja)


 Yaourt nature local bio* Quart
de lait
(lait)


 Purée de pommes bio
parfumée à la cannelle

 Pain bio
(gluten, lupin)


Palet breton pur beurre
(gluten, lait, oeuf)

 Fruit bio

 Lait bio
(lait)



Paris Centre (Maternelle 1er & 3ème arrondissement)

Menus du 22/01/2024 au 26/01/2024



Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Radis roses et beurre <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Chili sin carne Riz bio</p> <hr/> <p>Emmental bio* <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Fruit bio*</p> <hr/> <p>Pain lr <i>(gluten,lupin)</i></p> <hr/> <p>Madeleine longue <i>(gluten,lait,oeuf)</i></p> <hr/> <p>Purée de pommes et bananes bio</p> <hr/> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise <i>(lait)</i></p>	<p>Goulash de boeuf lr (paprika doux, tomate)</p> <hr/> <p>Petit pois et carottes</p> <hr/> <p>Le P'tit Pré bio local aromatisé pêche <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Fruit bio*</p> <hr/> <p>Pain Spécial lr <i>(gluten,lupin)</i></p> <hr/> <p>Gâteau fourré à la fraise <i>(gluten,oeuf)</i></p> <hr/> <p>Fruit bio</p> <hr/> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>Rôti de dinde lr au romarin</p> <hr/> <p>Pâtes bio <i>(gluten,oeuf)</i></p> <hr/> <p>Pont l'évêque aop* <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Liégeois à la vanille sur lit de caramel <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Pain lr <i>(gluten,lupin)</i></p> <hr/> <p>Baguette lr <i>(gluten,lupin)</i></p> <hr/> <p>Pâte à tartiner bio <i>(lait,soja)</i></p> <hr/> <p>Fruit bio</p> <hr/> <p>Yaourt à boire aromatisé abricot <i>(lait)</i></p>	<p>Soupe cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois) et mozzarella <i>(céleri,lait)</i></p> <hr/> <p>Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé <i>(gluten,poisson)</i></p> <hr/> <p>Chou fleur bio en gratin <i>(gluten,lait)</i></p> <hr/> <p>Cake au chocolat (farine locale) <i>(gluten,lait,oeuf)</i></p> <hr/> <p>Pain lr <i>(gluten,lupin)</i></p> <hr/> <p>Viennoiserie <i>(gluten,lait,oeuf)</i></p> <hr/> <p>Fruit bio</p>	<p>*** Menu végétarien - Les pas pareille ***</p> <p>Tartine oeuf bio ciboulette <i>(oeuf,lait)</i></p> <hr/> <p>Pizza mozzarella et emmental <i>(gluten,lait)</i></p> <hr/> <p>Salade verte bio*</p> <hr/> <p>Fromage frais Tartare nature <i>(lait)</i></p> <hr/> <p>Purée de pomme et cube de pomme saveur vanille</p> <hr/> <p>Pain bio <i>(gluten,lupin)</i></p> <hr/> <p>Baguette bio <i>(gluten,lupin)</i></p> <hr/> <p>Confiture d'abricots bio</p> <hr/> <p>Fruit bio</p> <hr/> <p>Lait bio <i>(lait)</i></p>



Paris Centre (Maternelle 1er & 3ème arrondissement)

Menus du 29/01/2024 au 02/02/2024



Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Macédoine mayonnaise bio <i>(moutarde, oeuf)</i></p> <p> Médaillon de merlu pmd sauce béchamel épices douces <i>(gluten, lait, poisson)</i></p> <p> Pâtes bio et emmental râpé <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p><u>Brownie</u> <i>(gluten, lait, oeuf, soja)</i></p> <p> Coupelle de purée de pommes et abricots bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise <i>(lait)</i></p>	<p> Chou rouge bio</p> <p> Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>et édam bio* <i>(lait)</i></p> <p> Colombo de porc* lr <i>(moutarde)</i></p> <p> Omelette bio <i>(lait, oeuf)</i></p> <p> Courgettes bio</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain Spécial lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu végétarien ***</p> <p> Salade de betteraves bio</p> <p> Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>et croûtons <i>(gluten)</i></p> <p>Tarte aux fromages <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Salade verte bio*</p> <p> Fromage blanc bio* local <i>(lait)</i></p> <p>Crème de marron</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Gâteau fourré à l'abricot <i>(gluten, oeuf)</i></p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille <i>(lait)</i></p>	<p> Céleri bio rémoulade <i>(céleri, moutarde, oeuf, sulfites)</i> et cantal aop* <i>(lait)</i></p> <p> Rôti de boeuf lr sauce façon orientale (ail, épices, oignon, persil, tomate)</p> <p> Semoule bio locale <i>(gluten)</i></p> <p> Coupelle de purée de pommes bio</p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette lr <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu végétarien - C'est la fête: Vive les crêpes ***</p> <p> Soupe de courge butternut bio à la vache qui rit <i>(lait)</i></p> <p>Galette de blé noir garnie champignons sauce béchamel gratiné <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Salade verte bio*</p> <p> Yaourt bio* Le P'tit Pré nature local <i>(lait)</i></p> <p>Crêpe nature sucrée et crème fouettée <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Miel local</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>



Paris Centre (Maternelle 1er & 3ème arrondissement)










Menus du 05/02/2024 au 09/02/2024










Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI









*** Menu Végétarien ***

-  Endives bio
-  Vinaigrette bio
(moutarde, sulfites) et pomme
-
-  Pâtes bio, brocolis bio cheddar et mozzarella
(gluten, lait, oeuf)
-
-  Yaourt bio local Le P'tit Pré arôme framboise
(lait)
-
-  Purée de pomme et poire bio
-
-  Pain lr
(gluten, lupin)
-
-  Baguette lr
(gluten, lupin)
-  Confiture d'abricots bio
-  Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé vanille
(lait)


MARDI

-  Colin d'Alaska pmd sauce crème aux herbes
(gluten, lait, poisson)
-
-  Carottes bio
-
-  Emmental bio*
(lait)
-
-  Fruit bio*
-
-  Pain Spécial lr
(gluten, lupin)
-
- Madeleine longue
(gluten, lait, oeuf)
-  Fruit bio
-  Lait bio
(lait)






MERCREDI

- #### *** Menu végétarien ***
-  Coquillettes bio au pesto
(gluten, lait, oeuf)
 -
 - Quenelle nature sauce tomate
(céleri, gluten, lait, oeuf)
 -  Epinards branches bio à la béchamel
(gluten, lait)
 -
 -  Gouda bio*
(lait)
 -
 -  Fruit bio*
 -
 -  Pain lr
(gluten, lupin)
 -
 -  Baguette lr
(gluten, lupin)
 - Chocolat au lait (tablette)
(lait, soja)
 -  Fruit bio
 -  Lait bio briquette
(lait)

JEUDI

- #### *** Menu plaisir: réalisé par les jeunes de l'IME***
- Hamburger (Boeuf CHAR)
(gluten, lait, oeuf)
 - Ketchup
 -
 - Pommes smile
 -
 - Yaourt à boire aromatisé fraise
(lait)
 -
 - Brownie
(gluten, lait, oeuf, soja)
 -
 -  Pain lr
(gluten, lupin)
 -
 - Palet breton pur beurre
(gluten, lait, oeuf)
 -  Coupelle de purée de pommes bio
 - Yaourt à boire aromatisé abricot
(lait)

VENDREDI

- #### *** Menu nouvel an chinois ***
-  Sauté de boeuf lr igp sauce caramel
(sulfites)
 -  Riz bio façon cantonnais (petits pois, omelette bio, dès de volaille)
(oeuf, lait)
 -
 -  Coulommiers bio
(lait)
 -
 - Litchis au sirop
 -
 -  Pain bio
(gluten, lupin)
 -
 - Viennoiserie
(gluten, lait, oeuf)
 -  Fruit bio



Paris Centre (Maternelle 1er & 3ème arrondissement)

Menus du 12/02/2024 au 16/02/2024

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI

*** Vacances - Menu Végétarien ***

- Salade de pâtes bio échalote et poivrons
(gluten, oeuf)
- Omelette bio
(lait, oeuf)
et emmental râpé
(lait)
- Jardinière de légumes (carotte, petits pois, haricots verts, navet)
- Yaourt bio à la vanille
(lait)
- Fruit bio*
- Pain lr
(gluten, lupin)
- Gaufre poudrée
(gluten, oeuf, soja)
- Coupelle de purée de pommes et abricots bio
- Lait bio briquette
(lait)

MARDI

*** Vacances *** Mardi gras ***

- Escalope de dinde lr sauce paprika et persil
- Petits pois mijotés
- Bûche chèvre
(lait)
- Beignet parfum chocolat noisette
(gluten, soja, lait, oeuf)
- Pain Spécial lr
(gluten, lupin)
- Baguette lr
(gluten, lupin)
- Confiture de fraises bio
- Fruit bio
- Yaourt à boire aromatisé vanille
(lait)

MERCREDI

*** Vacances ***

- Sauté de boeuf lr façon stroganoff (paprika doux, tomate, champignons)
(lait)
- Gratin dauphinois
(gluten, lait)
- Fromage blanc bio*
(lait)
- Purée de pommes banane bio
- Pain lr
(gluten, lupin)
- Muffin vanille pépites de chocolat
(gluten, lait, oeuf, soja)
- Fruit bio
- Lait bio briquette
(lait)

JEUDI

*** Vacances ***

- Brisures de chou fleur et maïs et dés de mimolette
(lait)
- Potimenter de poisson pmd (purée de potiron et pommes de terre)
(céleri, lait, poisson)
- Fruit bio*
- Pain lr
(gluten, lupin)
- Baguette lr
(gluten, lupin)
- Chocolat noir (tablette)
- Purée de pomme et poire bio
- Yaourt à boire aromatisé fraise
(lait)

VENDREDI

*** Vacances - Menu végétarien ***

- Radis roses et beurre
(lait)
- Couscous de légumes bio (légumes couscous bio, pois chiche bio, raisin sec, fève)
(gluten, moutarde, soja, sulfites)
- Semoule bio locale
(gluten)
- Camembert bio*
(lait)
- Smoothie bio framboise basilic
(lait)
- Pain bio
(gluten, lupin)
- Baguette bio
(gluten, lupin)
- Fromage fondu Vache qui rit
(lait)
- Fruit bio



Paris Centre (Maternelle 1er & 3ème arrondissement)



Menus du 19/02/2024 au 23/02/2024

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Vacances ***</p> <p> Endives bio Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i> et pomme</p> <p> Sauté d'agneau lr sauce forestière (champignons) <i>(sulfites)</i></p> <p> Coquillettes bio et mozzarella <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Pâte à tartiner bio <i>(lait, soja)</i></p> <p> Purée de pommes et bananes bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé abricot <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances - Menu végétarien***</p> <p> Mâche et betteraves bio Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Tarte à la provençale <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Carottes bio</p> <p> Emmental bio* <i>(lait)</i></p> <p> Gaufre Bruxelloise <i>(gluten, lait, oeuf, soja)</i></p> <p> Pain Spécial lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Viennoiserie</p> <p> Fruit bio</p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Hachis parmentier charolais (pommes de terre fraîches bio locales) <i>(lait)</i></p> <p> Le P'tit Pré bio local aromatisé pêche <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Gâteau fourré à l'abricot <i>(gluten, oeuf)</i></p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio briquette <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances - Menu Végétarien ***</p> <p> Soupe de légumes variés bio <i>(céleri, lait)</i></p> <p>Enchilada (Haricots rouges, maïs) <i>(lait)</i></p> <p>Tortilla de blé <i>(gluten)</i></p> <p> Riz bio</p> <p> Cantal aop* <i>(lait)</i></p> <p>Liégeois à la vanille sur lit de caramel <i>(lait)</i></p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Chocolat au lait (tablette) <i>(lait, soja)</i></p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille <i>(céleri, gluten, lait, poisson)</i></p> <p> Semoule bio locale <i>(gluten)</i></p> <p> Brocolis bio</p> <p> Fromage blanc bio* local <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Gâteau fourré au chocolat <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Purée de pomme et poire bio</p> <p> Lait bio briquette <i>(lait)</i></p>



Paris Centre (Maternelle 1er & 3ème arrondissement)

Menus du 26/02/2024 au 01/03/2024

Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p>Salade de betteraves rouges  Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p>Sauce ratatouille et pois cassés</p> <p> Riz bio</p> <p> Camembert bio* <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>Madeleine longue <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Coupelle de purée de pommes bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise <i>(lait)</i></p>	<p>Macédoine mayonnaise <i>(moutarde, oeuf, sulfites)</i></p> <p>  Sauté de bœuf lr igp sauce barbecue <i>(gluten, moutarde, sulfites)</i></p> <p> Pâtes bio et emmental râpé <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain Spécial lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>-----</p> <p> Baguette lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Miel local</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de lentilles bio Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Omelette bio <i>(oeuf, lait)</i></p> <p> Carottes bio locales</p> <p>Yaourt nature local bio* Quart de lait <i>(lait)</i></p> <p>coulis de fruits rouges</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>-----</p> <p> Baguette lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé abricot <i>(lait)</i></p>	<p> Salade coleslaw bio <i>(moutarde, oeuf, sulfites)</i></p> <p> Poisson blanc pané croustillant pmd <i>(gluten, poisson)</i></p> <p> Purée d'épinards et pommes de terre bio <i>(lait)</i></p> <p> Milk shake vanille (vanille, lait local, crème anglaise, fromage blanc) <i>(lait)</i></p> <p> Pain lr <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>Barre bretonne à partager <i>(gluten, oeuf)</i></p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	

