

Paris Centre (Maternelle 1er-3ème arrondissement)

Menus du 04/11/2024 au 08/11/2024





























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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Pomelos bio*</p> <hr/> <p> Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette) <i>(gluten, lait)</i></p> <hr/> <p> Yaourt bio Le P'tit Pré nature local* <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Coupelle de purée de pomme et poire bio</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Fromage fondu bio croc lait <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio</p>	<p> Émincé de bœuf Ir au caramel <i>(céleri, lait, sulfites)</i></p> <p> Carottes bio</p> <hr/> <p> Edam bio* <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain Spécial bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <hr/> <p>Pain au lait <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille <i>(lait)</i></p> <p> Coupelle de purée de pommes bio</p>	<p>*** Menu végétarien ***</p> <p> Soupe de poireaux pommes de terre bio</p> <hr/> <p>Tarte aux fromages (mozzarella, emmental) <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Salade verte bio*</p> <p> Pointe de Brie bio* <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Miel</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio briquette <i>(lait)</i></p>	<p> Chou rouge bio  Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Jambon dinde label rouge sauce tomate</p> <p> Courgettes bio</p> <p> Coquillettes bio blé semi-complet <i>(gluten)</i></p> <p> et emmental râpé bio** <i>(lait)</i></p> <hr/> <p> Cake nature bio <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <hr/> <p> Baguette bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise <i>(lait)</i></p>	<p> Endives bio  Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <hr/> <p> Merlu pmd sauce aux épices douces <i>(gluten, lait, poisson)</i></p> <p> Boulgour bio aux petits légumes <i>(gluten)</i></p> <hr/> <p> Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio <i>(lait)</i></p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <hr/> <p>Gâteau fourré à la fraise <i>(gluten, oeuf)</i></p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>

Paris Centre (Maternelle 1er-3ème arrondissement)

Menus du 11/11/2024 au 15/11/2024

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Saucisse de volaille bio  Lentilles mijotées bio du pays d'othé <i>(céleri)</i>  Carottes bio  Coulommiers bio* <i>(lait)</i>  Fruit bio*  Pain Spécial bio <i>(gluten, lupin)</i> Barre bretonne à partager <i>(gluten, oeuf)</i>  Coupelle de purée de pommes et abricots bio  Lait bio <i>(lait)</i>	  Sauté de boeuf Ir igp sauce dijonnaise (moutarde) <i>(moutarde, sulfites)</i>  Pommes de terre bio  Camembert bio* <i>(lait)</i>  Fruit bio*  Pain bio <i>(gluten, lupin)</i>  Baguette bio <i>(gluten, lupin)</i>  Confiture de fraises bio  Fruit bio Yaourt à boire aromatisé abricot <i>(lait)</i>	<p>*** Menu Végétarien ***</p>  Soupe de courge butternut bio à la vache qui rit <i>(lait)</i>  Omelette bio <i>(lait)</i>  Epinards branches bio au gratin <i>(gluten, lait)</i>  Yaourt bio aromatisé vanille <i>(lait)</i>  Banane bio* et sauce chocolat** et ses amandes effilées** <i>(fruit à coques)</i>  Pain bio <i>(gluten, lupin)</i> Viennoiserie <i>(gluten, lait, oeuf)</i>  Lait bio <i>(lait)</i>	 Parmentier colin d'Alaska PMD,  pomme de terre bio <i>(céleri, gluten, lait, poisson)</i>  Salade verte bio*  Gouda bio* <i>(lait)</i>  Coupelle de purée de pommes et abricots bio  Pain bio <i>(gluten, lupin)</i>  Baguette bio <i>(gluten, lupin)</i> Chocolat au lait (tablette) <i>(lait, soja)</i>  Fruit bio Yaourt à boire aromatisé vanille <i>(lait)</i>

Paris Centre (Maternelle 1er-3ème arrondissement)

Menus du 18/11/2024 au 22/11/2024






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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>*** Menu végétarien ***</p> <p> Betteraves bio et maïs bio</p> <p> Vinaigrette bio (moutarde, sulfites)</p> <p></p> <p> Tajine de pois chiches et boulgour bio (gluten, moutarde)</p> <p></p> <p> Edam bio* (lait)</p> <p></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p> Baguette bio (gluten, lupin)</p> <p>Chocolat noir (tablette)</p> <p> Coupelle de purée de pommes et bananes bio</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<p> Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise) (moutarde, oeuf, sulfites)</p> <p> et cantal aop* (lait)</p> <p></p> <p> Boulettes de bœuf bio à l'orientale (céleri, lait)</p> <p> Riz bio</p> <p></p> <p> Crème dessert bio chocolat (lait, soja)</p> <p> Pain Spécial bio (gluten, lupin)</p> <p> Baguette bio (gluten, lupin)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise (lait)</p>	<p>*** Menu végétarien ***</p> <p> Soupe de champignons bio (céleri, lait)</p> <p></p> <p>Parmentier de lentilles corail (pdt. fraîche) (lait)</p> <p></p> <p> Pointe de Brie bio* (lait)</p> <p></p> <p> Banane bio*</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p>Madeleine (gluten, oeuf)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio briquette (lait)</p>	<p> Taboulé aux raisins secs, semoule bio (gluten)</p> <p></p> <p>Filet de colin d'Alaska pané frais (gluten, poisson)</p> <p></p> <p>et quartier de citron</p> <p> Gratin de brocolis bio (gluten, lait)</p> <p></p> <p> et emmental râpé bio** (lait)</p> <p></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p>Brownie (gluten, lait, oeuf, soja)</p> <p>Yaourt à boire aromatisé abricot (lait)</p> <p> Coupelle de purée de pomme et poire bio</p>	<p>  Céleri bio local en rémoulade (céleri, moutarde, oeuf, sulfites)</p> <p></p> <p> Rôti de veau Ir marengo (céleri, lait)</p> <p> Haricots verts bio</p> <p> Pâtes bio (gluten)</p> <p></p> <p> Yaourt bio nature* (lait)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p> Baguette bio (gluten, lupin)</p> <p> Fromage fondu vache qui rit bio (lait)</p> <p> Fruit bio</p>

Paris Centre (Maternelle 1er-3ème arrondissement)

Menus du 25/11/2024 au 29/11/2024

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p> Sauté de dinde lr au curry (moutarde)</p> <p> Pommes de terre bio</p> <p> Epinards branche bio à la crème (lait)</p> <p> Le P'tit Pré bio aromatisé pêche (lait)</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio (gluten,lupin)</p> <p>Barre bretonne à partager (gluten,oeuf)</p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille (lait)</p> <p> Coupelle de purée de pommes et abricots bio</p>	<p>*** Menu végétarien ***</p> <p> Carottes râpées bio  Vinaigrette bio (moutarde,sulfites)</p> <p> Fusilli bio, sauce lentilles vertes bio, tomate et emmental (gluten,lait)</p> <p> Carré bio* (lait)</p> <p> Crème dessert bio à la vanille (lait)</p> <p> Pain Spécial bio (gluten,lupin)</p> <p> Baguette bio (gluten,lupin)</p> <p> Pâte à tartiner bio (lait,soja)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<p> Merlu pmd sauce échalote (lait,poisson)</p> <p> Poêlée de légumes bio (courgettes, carottes et pommes de terre)</p> <p> Saint Nectaire aop* (lait)</p> <p> Assiette de fruits bio</p> <p> Ananas bio*</p> <p> Orange bio*</p> <p> Kiwi bio*</p> <p> Pain bio (gluten,lupin)</p> <p>Vienniserie (gluten,lait,oeuf)</p> <p> Fruit bio</p>	<p>***Menu "Thanksgiving"***</p> <p> Salade Florida bio (pamplemousse bio, mandarine bio,salade verte bio) et croûtons** (gluten,lait)</p> <p> Rôti de veau lr sauce pomme curry crémée (lait,moutarde)</p> <p>Purée de patate douce (lait)</p> <p> Gâteau bio au maïs (gluten,lait,oeuf) et crème anglaise** (lait)</p> <p> Pain bio (gluten,lupin)</p> <p> Baguette bio (gluten,lupin)</p> <p> Fromage frais Chanteneige bio (lait)</p> <p> Coupelle de purée de pommes bio</p>	<p>*** Menu végétarien - menu de "Notre café" de l'IME***</p> <p>Soupe de potiron au fromage fondu (lait)</p> <p>Croque butternut champignon saint nectaire (gluten,lait)</p> <p> Salade verte bio* Vinaigrette au miel (sulfites)</p> <p> Fromage blanc bio local* (lait) Miel</p> <p>Copeaux de chocolat noir (soja,lait)</p> <p> Clémentine bio*</p> <p> Pain bio (gluten,lupin)</p> <p>Gâteau fourré au chocolat (gluten,lait,oeuf)</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise (lait)</p> <p> Fruit bio</p>









































*Aide UE à destination des écoles
**Mis à disposition



Paris Centre (Maternelle 1er-3ème arrondissement)

Menus du 02/12/2024 au 06/12/2024









































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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Mâche et betteraves bio  Vinaigrette bio <i>(moutarde, sulfites)</i></p> <p> Sauce ratatouille bio et pois cassés</p> <p> Pennes bio <i>(gluten)</i></p> <p> Gouda bio* <i>(lait)</i></p> <p> Crème dessert bio chocolat <i>(lait, soja)</i></p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Madeline <i>(gluten, oeuf)</i></p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille <i>(lait)</i></p>	<p> Colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille <i>(gluten, lait, poisson)</i></p> <p> Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)</p> <p> Saint Paulin bio* <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain Spécial bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p>Coupelle de purée de pomme et poire bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>	<p> Émincé de bœuf lr jus aux oignons</p> <p> Petits pois mijotés bio</p> <p> Yaourt bio Le P'tit Pré nature local* <i>(lait)</i></p> <p> Banane bio*</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Pain au lait <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p>Yaourt à boire aromatisé abricot <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio</p>	<p>*** Menu mexicain ***</p> <p>Tomates concassées, maïs et chips de maïs</p> <p> Fajitas de dinde lr et légumes <i>(gluten)</i></p> <p> et emmental râpé bio <i>(lait)</i></p> <p> Riz bio</p> <p> Purée de pomme fraîches bio parfumée à la vanille</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette bio <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> Tartine oeuf bio ciboulette <i>(lait, oeuf)</i></p> <p> Parmentier butternut bio, lentille corail bio <i>(lait)</i></p> <p> Yaourt bio aromatisé framboise <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Fromage fondu vache qui rit bio <i>(lait)</i></p> <p> Coupelle de purée de pommes et bananes bio</p>

Paris Centre (Maternelle 1er-3ème arrondissement)

Menus du 09/12/2024 au 13/12/2024

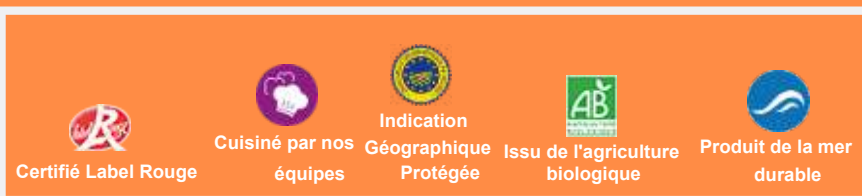
Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de haricots verts bio à l'échalote</p> <p>—</p> <p> Dahl de lentilles corail bio et riz bio (lait, moutarde)</p> <p>—</p> <p> Emmental bio* (lait)</p> <p>—</p> <p> Fruit bio*</p> <p>—</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p>—</p> <p> Baguette bio (gluten, lupin)</p> <p>Miel</p> <p> Coupelle de purée de pommes et abricots bio</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<p> Endives bio</p> <p> Pommes bio</p> <p> Vinaigrette bio (moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p> Poulet lr rôti au jus</p> <p>—</p> <p> Boulgour bio aux petits légumes (gluten)</p> <p>—</p> <p> Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio (lait)</p> <p>—</p> <p> Pain Spécial bio (gluten, lupin)</p> <p>—</p> <p>Viennoiserie (gluten, lait, oeuf)</p> <p>—</p> <p> Fruit bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Soupe dubarry, chou fleur bio et pomme de terre (céleri, lait)</p> <p>—</p> <p> Omelette bio (lait, oeuf)</p> <p> Poêlée de légumes bio (courgettes, carottes et pommes de terre)</p> <p>—</p> <p> Fromage blanc bio* (lait)</p> <p>—</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p>—</p> <p>Gâteau fourré à la fraise (gluten, oeuf)</p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille (lait)</p> <p> Fruit bio</p>	<p>  Sauté de boeuf lr igp sauce au paprika et persil (céleri, lait)</p> <p>—</p> <p> Coquillettes bio (gluten)</p> <p>—</p> <p> Brocolis bio</p> <p>—</p> <p> Camembert bio* (lait)</p> <p>—</p> <p> Purée de pommes bio et crumble sucré (gluten)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p>—</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p>—</p> <p>Gaufre poudrée (gluten, oeuf, soja)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<p> Salade verte bio</p> <p> Vinaigrette bio (moutarde, sulfites)</p> <p>—</p> <p> Fish burger pmd (gluten, lait, moutarde, oeuf, poisson, sulfites)</p> <p>—</p> <p>Ketchup (céleri)</p> <p>—</p> <p> Frites bio</p> <p>—</p> <p> Dessert lacté bio pom'framboise à boire (lait)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <p>—</p> <p> Baguette bio (gluten, lupin)</p> <p> Confiture de fraises bio</p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé abricot (lait)</p>

Inspirations
sOgeres

 Caisse des écoles
Paris Centre

*Aide UE à destination des écoles
**Mis à disposition



Paris Centre (Maternelle 1er-3ème arrondissement)

Menus du 16/12/2024 au 20/12/2024

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Chou blanc bio en rémoulade (moutarde, oeuf, sulfites)</p> <p> et édam bio** (lait)</p> <hr/> <p> Blanquette de veau lr (céleri, lait, oeuf)</p> <hr/> <p> Riz bio</p> <hr/> <p> Coupelle de purée de pomme et poire bio</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <hr/> <p> Baguette bio (gluten, lupin)</p> <p>Chocolat au lait (tablette) (lait, soja)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio (lait)</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Macédoine mayonnaise bio (moutarde, oeuf)</p> <hr/> <p> Penne bio sauce courgette bio façon caponata, câpre (gluten, sulfites)</p> <p> et emmental râpé bio (lait)</p> <hr/> <p> Le P'tit Pré bio aromatisé pêche</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain Spécial bio (gluten, lupin)</p> <hr/> <p>Etoile fourrée à la framboise (gluten, lait, oeuf)</p> <p> Coupelle de purée de pommes bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé vanille (lait)</p>	<p>Colin d'Alaska sauce basilic (gluten, lait, poisson)</p> <hr/> <p> Chou fleur bio béchamel à l'emmental (gluten, lait)</p> <hr/> <p> Saint Paulin bio* (lait)</p> <hr/> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <hr/> <p> Baguette bio (gluten, lupin)</p> <p> Pâte à tartiner bio (lait, soja)</p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio briquette (lait)</p>	<p>***Repas de fête de fin d'année***</p> <p>Rillette aux deux saumons et cranberry et blini (gluten, lait, oeuf, poisson)</p> <p>Gougère emmental comté, salade, vinaigrette (gluten, lait, moutarde, oeuf)</p> <p> Filet de dinde lr sauce pomme crémeuse (lait)</p> <p>Pomme de terre Pom'pin Purée de patates douces et pommes de terre (lait)</p> <hr/> <p> Comté aoc* (lait)</p> <hr/> <p> Tourbillon chocolat chantilly praliné (gluten, lait, oeuf, soja, fruits à coque)</p> <p>Chocolat festif (gluten, oeuf, soja)</p> <p> Clémentine bio*</p> <p> Jus de pommes bio</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <hr/> <p> Baguette bio (gluten, lupin)</p> <p> Confiture d'abricots bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise (lait)</p> <p> Fruit bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Soupe cultivateur bio (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois) (céleri)</p> <hr/> <p> Fondant bio au potiron épicé (gingembre) (lait, oeuf, sulfites)</p> <hr/> <p> Salade verte bio*</p> <hr/> <p> Fromage blanc bio local* (lait)</p> <hr/> <p> Assiette de fruits bio</p> <p> Ananas bio*</p> <p> Orange bio*</p> <p> Kiwi bio*</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</p> <hr/> <p>Gâteau fourré au chocolat (gluten, lait, oeuf)</p> <p> Coupelle de purée de pomme et poire bio</p> <p> Lait bio (lait)</p>













Paris Centre (Maternelle 1er-3ème arrondissement)

Menus du 23/12/2024 au 27/12/2024

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












LUNDI

*** Vacances ***

-  Salade de pommes de terre bio
et cantal aop
(lait)
- 
-  Emincé de bœuf lr sauce
origan et tomate
(céleri, lait, sulfites)
-  Petits pois mijotés bio
- 
-  Fruit bio*
-  Pain bio
(gluten, lupin)
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Confiture de fraises bio
-  Coupelle de purée de pommes
et bananes bio
- Yaourt à boire aromatisé abricot
(lait)

MARDI












*** Vacances ***

-  Salade coleslaw bio (carotte bio,
chou blanc bio, mayonnaise)
(moutarde, oeuf, sulfite)
-  et emmental bio**
(lait)
- 
-  Escalope de dinde lr sauce
suprême
(céleri, lait, sulfites)
-  Riz bio
-  Epinards branche bio à la
crème
(lait)
- 
-  Coupelle de purée de pommes
et abricots bio
-  Pain Spécial bio
(gluten, lupin)
- Palet breton pur beurre
(gluten, lait, oeuf)
-  Fruit bio
-  Lait bio briquette
(lait)

MERCREDI












JEUDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

-  Taboulé aux raisins secs,
semoule bio
(gluten)
- 
-  Fondant bio au fromage de
brebis
(gluten, lait, oeuf)
-  Carottes bio locales
- 
-  Yaourt bio Le P'tit Pré arôme
framboise
(lait)
- 
-  Fruit bio*
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- 
- Viennoiserie
(gluten, lait, oeuf)
-  Coupelle de purée de pommes
et abricots bio

VENDREDI

*** Vacances ***

-  Soupe de courge butternut bio
à la vache qui rit
(lait)
-  et emmental râpé bio
(lait)
- 
- Meunière colin d'Alaska
(gluten, oeuf, poisson)
et quartier de citron
-  Fusilli bio
(gluten)
- 
-  Cake bio au chocolat
(gluten, lait, oeuf)
-  Pain bio
(gluten, lupin)
- 
-  Baguette bio
(gluten, lupin)
-  Fromage fondu bio croc lait
(lait)
-  Fruit bio



Paris Centre (Maternelle 1er-3ème arrondissement)

Menus du 30/12/2024 au 03/01/2025



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Vacances ***</p> <p> Nuggets de poisson pmd <i>(gluten, poisson)</i></p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p> Carré bio* <i>(lait)</i></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Brownie <i>(gluten, lait, oeuf, soja)</i></p> <p> Coupelle de purée de pommes bio</p> <p> Lait bio briquette <i>(lait)</i></p>	<p>*** Vacances ***</p> <p> Salade verte bio* et croûtons** <i>(gluten, lait)</i></p> <p> et dés de gouda bio** <i>(lait)</i></p> <p> Sauté de boeuf Ir igp sauce barbecue <i>(gluten, moutarde, sulfites)</i></p> <p> Haricots verts bio</p> <p> Crème dessert bio à la vanille <i>(lait)</i></p> <p> Pain Spécial bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Baguette bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p>Miel</p> <p> Fruit bio</p> <p>Yaourt à boire aromatisé fraise <i>(lait)</i></p>			