




Paris Centre (Maternelle 2ème 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> <p></p> <p> Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette) <i>(gluten, lait)</i></p> <p></p> <p> Yaourt bio Le P'tit Pré nature local* <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Coupelle de purée de pomme et poire bio</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <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 lr au caramel <i>(céleri, lait, sulfites)</i></p> <p> Omelette bio fraîche <i>(lait, oeuf)</i></p> <p> Carottes bio</p> <p></p> <p> Edam bio* <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain Spécial bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <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> <p></p> <p>Tarte aux fromages (mozzarella, emmental) <i>(gluten, lait)</i></p> <p> Salade verte bio*</p> <p></p> <p> Pointe de Brie bio* <i>(lait)</i></p> <p></p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <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> Coquillettes semi complètes bio courgettes façon caponata et câpres <i>(gluten, sulfites)</i></p> <p> Courgettes bio  Coquillettes bio blé semi-complet <i>(gluten)</i></p> <p> et emmental râpé bio** <i>(lait)</i></p> <p> Cake nature bio <i>(gluten, lait, oeuf)</i></p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <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> <p> Merlu pmd sauce aux épices douces <i>(gluten, lait, poisson)</i></p> <p> Boulettes de flageolets bio sauce tomate <i>(gluten)</i></p> <p> Boulgour bio aux petits légumes <i>(gluten)</i></p> <p> Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio <i>(lait)</i></p> <p> Pain bio <i>(gluten, lupin)</i></p> <p> Gâteau fourré à la fraise <i>(gluten, oeuf)</i></p> <p> Fruit bio</p> <p> Lait bio <i>(lait)</i></p>

Inspirations
sOgeres

 Caisse des écoles
Paris Centre

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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable


















Produit local

Paris Centre (Maternelle 2ème 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 Lasagne végétale <i>(gluten, lait, oeuf, soja)</i>  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>  Sauce ratatouille bio et pois cassés  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>	*** Menu Végétarien ***  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>  Parmentier de lentille corail BIO <i>(lait)</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 2ème 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	VENDREDI
<p>*** Menu végétarien ***</p> <p> Betteraves bio et maïs bio</p> <p> Vinaigrette bio (moutarde, sulfites)</p> <p> Tajine de pois chiches et boulgour bio (gluten, moutarde)</p> <p> Edam bio* (lait)</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> Boulettes de bœuf bio à l'orientale (céleri, lait)</p> <p> Chili sin carne bio et riz bio</p> <p> Riz bio</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>Parmentier de lentilles corail (pdt. fraîche) (lait)</p> <p> Pointe de Brie bio* (lait)</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>Filet de colin d'Alaska pané frais (gluten, poisson)</p> <p>Pané à l'emmental (gluten, lait, oeuf) et quartier de citron</p> <p> Gratin de brocolis bio (gluten, lait)</p> <p> et emmental râpé bio** (lait)</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> Rôti de veau Ir marengo (céleri, lait)</p> <p>Sauce aux trois fromages (mozzarella, bleu, fromage italien) (gluten, lait, oeuf)</p> <p> Haricots verts bio</p> <p> Pâtes bio (gluten)</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 2ème 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> Gratin de pommes de terre bio epinards bio fromage a raclette (lait)</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> Galette emmental BIO (gluten,lait)</p> <p> Poêlée de légumes bio (courgettes, carottes et pommes de terre)</p> <p> Saint Nectaire aop*</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><i>Pané moelleux au gouda</i> (gluten,lait,oeuf)</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>

Inspirations
sOgeres

Caisse des écoles
Paris Centre







































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



Paris Centre (Maternelle 2ème 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	VENREDI
<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>Tarte aux fromages (mozzarella, emmental) <i>(gluten, lait)</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>Beignet stick mozzarella <i>(gluten, lait, oeuf)</i></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 bio <i>(gluten, lait, oeuf)</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> Enchilada bio haricots rouges, maïs <i>(lait)</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 2ème arrondissement)

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

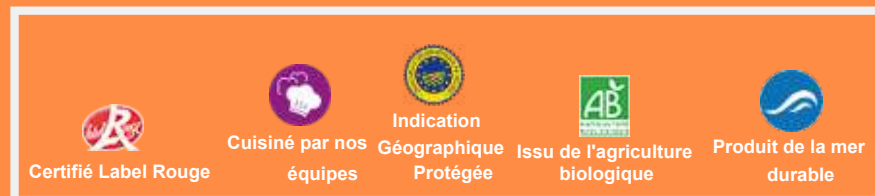


Les produits seront locaux en fonction de l'approvisionnement de nos fournisseurs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Salade de haricots verts bio à l'échalote</p> <p> Dahl de lentilles corail bio et riz bio (lait, moutarde)</p> <p> Emmental bio* (lait)</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</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> Poulet lr rôti au jus</p> <p> Korma de boulgour BIO, brunoise provençale et petits pois BIO (gluten, lait, moutarde)</p> <p> Boulgour bio aux petits légumes (gluten)</p> <p> Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio (lait)</p> <p> Pain Spécial bio (gluten, lupin)</p> <p> Viennoiserie (gluten, lait, oeuf)</p> <p> Fruit bio</p>	<p>*** Menu Végétarien ***</p> <p> Soupe dubarry, chou fleur bio et pomme de terre (céleri, lait)</p> <p> Omelette bio (lait, oeuf)</p> <p> Poêlée de légumes bio (courgettes, carottes et pommes de terre)</p> <p> Fromage blanc bio* (lait)</p> <p> Fruit bio*</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</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 igr sauce au paprika et persil (céleri, lait)</p> <p> Coquillettes bio sauce tartiflette emmental, noisette (gluten, lait)</p> <p> Coquillettes bio (gluten)</p> <p> Brocolis bio</p> <p> Camembert bio* (lait)</p> <p> Purée de pommes bio et crumble sucré (gluten)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</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> Fish burger pmd (gluten, lait, moutarde, oeuf, poisson, sulfites)</p> <p>Pané à l'emmental (gluten, lupin)</p> <p>Ketchup (céleri)</p> <p> Frites bio</p> <p> Dessert lacté bio pom'framboise à boire (lait)</p> <p> Pain bio (gluten, lupin)</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>



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




Paris Centre (Maternelle 2ème arrondissement)

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

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

LUNDI

 Chou blanc bio en rémoulade

(moutarde, oeuf, sulfites)

 et édám bio**
(lait)


 Blanquette de veau lr

(céleri, lait, oeuf)

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

(céleri, gluten, lait)

 Riz bio

 Coupelle de purée de pomme et poire bio

 Pain bio
(gluten, lupin)

 Baguette bio
(gluten, lupin)


Chocolat au lait (tablette)
(lait, soja)


 Fruit bio

 Lait bio
(lait)


MARDI


*** Menu Végétarien ***

 Macédoine mayonnaise bio
(moutarde, oeuf)

 Penne bio sauce courgette bio façon caponata, câpre
(gluten, sulfites)


 et emmental râpé bio
(lait)

 Le P'tit Pré bio aromatisé pêche
(lait)

 Fruit bio*

 Pain Spécial bio
(gluten, lupin)

Etoile fourrée à la framboise
(gluten, lait, oeuf)

 Coupelle de purée de pommes bio


Yaourt à boire aromatisé vanille
(lait)


MERCREDI

Colin d'Alaska sauce basilic
(gluten, lait, poisson)

 Quenelle bio sauce tomate
(gluten, lait, oeuf)

 Chou fleur bio béchamel à l'emmental
(gluten, lait)

 Saint Paulin bio*
(lait)


 Fruit bio*

 Pain bio
(gluten, lupin)

 Baguette bio
(gluten, lupin)

 Pâte à tartiner bio
(lait, soja)

 Fruit bio

 Lait bio briquette
(lait)

JEUDI

Repas de fête de fin d'année

Rillettes aux deux saumons et cranberry et blini

(gluten, lait, oeuf, poisson)

Gougère emmental comté, salade, vinaigrette

(gluten, lait, moutarde, oeuf)

 Filet de dinde lr sauce pomme crémée
(lait)


Gnocchetti lentille rouge crème, lentille corail, graines de courge

(gluten, moutarde)

Pomme de terre Pom'pin
Purée de patates douces et pommes de terre


(lait)

 Comté aoc*
(lait)

 Tourbillon chocolat chantilly praliné
(gluten, lait, oeuf, soja, fruits à coque)

Chocolat festif
(gluten, oeuf, soja)

 Clémentine bio*

 Jus de pommes bio

 Pain bio
(gluten, lupin)

 Baguette bio
(gluten, lupin)


 Confiture d'abricots bio


Yaourt à boire aromatisé fraise
(lait)

 Fruit bio


VENREDI

*** Menu Végétarien ***


 Soupe cultivateur bio (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)
(céleri)

 Fondant bio au potiron épicé (gingembre)
(lait, oeuf, sulfites)

 Salade verte bio*

 Fromage blanc bio local*
(lait)

 Assiette de fruits bio


 Ananas bio*

 Orange bio*

 Kiwi bio*

 Pain bio
(gluten, lupin)

Gâteau fourré au chocolat
(gluten, lait, oeuf)

 Coupelle de purée de pomme et poire bio

 Lait bio
(lait)

Inspirations
sOgeres

 Caisse des écoles
Paris Centre

*Aide UE à destination des écoles

**Mis à disposition

 Certifié Label Rouge

 Décongelé

 Issu de l'agriculture
biologique

 Produit local













Paris Centre (Maternelle 2ème 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 1r 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 1r 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 2ème 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	VENREDI
<p>*** Vacances ***</p> <p> Nuggets de poisson pmd <i>(gluten, poisson)</i></p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p></p> <p> Carré bio* <i>(lait)</i></p> <p></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></p> <p>  Sauté de boeuf Ir igp sauce barbecue <i>(gluten, moutarde, sulfites)</i></p> <p> Haricots verts bio</p> <p></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>			