

| | | | MENU DE PROMPSAT | |
|---|---|--|--|--|
| lundi | mardi | mercredi | jeudi | vendredi |
| 7/4 | 8/4 | 9/4 | 10/4 | 11/4 |
| Taboulé | Betteraves rouges | Tortillon feuilleté à l'emmental | Salade verte | Céleri rémoulade |
|  Sauté de porc | Poisson | Quiche à la courgette |  Boulettes de bœuf sauce tomate |  Blanquette de volaille |
| Haricots beurre | Lentilles |  Légumes du soleil | Coquillettes | Pommes de terre vapeur |
|  St Nectaire |  Yaourt nature | Riz au lait  | Fromage rapé |  Bleu |
| Banane | Pomme | Kiwi | Compote de pomme-banane | Cookies |

Pain à base de farine locale à chaque repas (4)



végétarien



local



régional

Menus et allergènes sous réserve de modifications liées à l'approvisionnement

Dans la mesure du possible les plats sont confectionnés avec des produits d'origine biologique de préférence locale

Liste des 14 allergènes alimentaires

(Règlement (UE) n°1169/2011)

1-Anhydride sulfureux, 2-Arachides, 3-Céleri, 4-Céréales contenant du gluten, 5-Crustacés, 6- Fruits à coques, 7-Graines de sésame, 8-Lait, 9-Lupin, 10-Mollusques, 11-Moutarde, 12-Cœufs, 13-Poissons, 14-Soja,
(Liste non exhaustive,pouvant être soumise à des modifications)



