

MENUS BIO

<p><b><u>LUNDI : 20/06/2022</u></b></p> <p>Torsade bolognaise Fromage Crème chocolat</p>	<p><b><u>LUNDI : 27/06/2022</u></b></p> <p>Feuilleté fromage Hachis parmentier et salade Crème dessert vanille</p>	<p><b><u>LUNDI : 04/07/2022</u></b></p> <p>Œuf mimosa Lasagnes et salade composée Purée de pommes</p>
<p><b><u>MARDI : 21/06/2022</u></b></p> <p>Salade de betteraves et maïs Omelette et frites Yaourt citron</p>	<p><b><u>MARDI : 28/06/2022</u></b></p> <p>Salade de coquillettes au maïs et œuf Sauté de dinde et courgettes Fruit de saison</p>	<p><b><u>MARDI : 05/07/2022</u></b></p> <p>Couscous poulet Fromage Fruit de saison</p>
<p><b><u>JEUDI : 23/06/2022</u></b></p> <p>Jus de fruit Steak haché et chou-fleur Compote pomme bananes</p>	<p><b><u>JEUDI : 30/06/2022</u></b></p> <p>Boulettes de veau et riz au beurre Bûche de chèvre cookies</p>	<p><b><u>JEUDI : 07/07/2022</u></b></p> <p>Steak haché, salade et frites Biscuit chocolat</p>
<p><b><u>VENDREDI : 24/06/2022</u></b></p> <p>Donut de colin pané et blé à la tomate Gouda Fruit de saison</p>	<p><b><u>VENDREDI : 01/07/2022</u></b></p> <p>Taboulé Filet de Hoki meunière et tortelloni mozza Liégeois chocolat</p>	<p><b><u>VENDREDI : 08/07/2022</u></b></p> <p>BONNES VACANCES</p>

**Liste des 14 allergènes majeurs possible dans nos repas** : Gluten, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques.