



Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

**Fait maison*

Lundi 15 Juillet

Pépinettes en salade
Chipolatas* & Carottes bio au beurre*
Samos
Fruit*

Mardi 16 Juillet – Menu Végétarien

Salade verte bio
Tortellaccis aux fromages
Purée de pommes, poires bio et locales**

Mercredi 17 Juillet

*Piémontaise nature
Filet de hoki* & Brocolis et carottes au beurre bio*
Cantal AOP
Fruit*

Jeudi 18 Juillet

Betteraves rouges bio vinaigrette
Bœuf braisé* & Gnocchis à la romaine*
Emmental de Savoie IGP
Fruit*

Vendredi 19 Juillet – Menu Végétarien

Salade à la grecque
Moussaka végétarien* & Riz pilaf bio*
Glace vanille, chocolat en timbale*

Sous réserve de changement & selon approvisionnements.

Nos menus risquent de contenir des allergènes parmi les suivants : Arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œufs, poissons, sésame, soja, sulfites. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à prendre contact.

