

Menu des mercredis 5,12,19 février

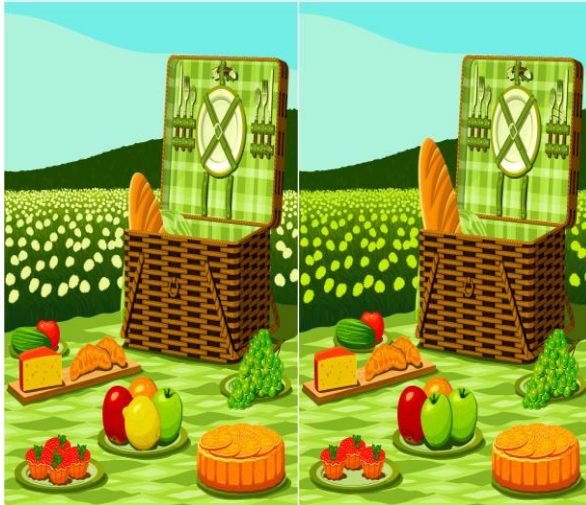


vous propose :

le chef proposera tous les jours , et sur demande, une recette d'origine végétale à teneur en protéines équivalente au menu du jour

**JEU DE LA SEMAINE**

**Tu dois trouver les 5 différences**



MERCREDI 5

Salade de mâche et maïs

Sauté d'agneau (France)

Polenta à la tomme de montagne

Tomme de montagne (dans la polenta)

Compote BIO



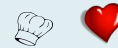
MERCREDI 12



Steak haché (France)



Frites



Bleu BIO



Banane

MERCREDI 19

Salade de pâtes BIO Ferme Pelissier



Volaille à la moutarde (France)



Gratin de courge



Brie



**Nous te souhaitons un bon appétit !**



Allergènes potentiellement présents dans ce menu : céréales, œuf, poissons,

arachide, soja, fruits à coques, sésame, céleri, moutarde, crustacés

mollusque, sulfites, lupin, additifs alimentaires

Production locale :

Fait maison :

Produits issus de l'agriculture biologique :

