

LE MENU DES GASTRO "MÔMES"

SEMAINE DU LUNDI 17 AU VENDREDI 21 juin 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
COLLATION	<i>Fruits de saison</i> Soit: pomme, poire, fraises, pêche, kiwi	<i>Fruits de saison</i> Soit: pomme, poire, fraises, pêche, kiwi	<i>Fruits de saison</i> Soit: pomme, poire, fraises, pêche, kiwi	<i>Fruits de saison</i> Soit: pomme, poire, fraises, pêche, kiwi	<i>Fruits de saison</i> Soit: pomme, poire, fraises, pêche, kiwi
MIDI MOYENS ET GRANDS	Salade iceberg et radis Poulet casimir Polenta Aubergine Fromage blanc à la vanille	Salade de tomate Courgette farcie aux lentilles et riz Gateau renversé aux pommes	Salade panachée Lieu noir sauce vierge Pommes vapeur Epinards Panna cotta	Soupe froide aux carottes Tajine d'agneau Semoule de couscous Côtes de bettes Coupe de fruits rouges	Avocat vinaigrette Tagliatelle aux crevettes Jardinière de légumes Nectarine
MIDI PETITS	Poulet Boulgour, aubergine	Œuf Lentille et riz, courgette	Lieu noir Purée, épinards	Agneau Semoule, côte de bette	Crevette, Pâtes, carottes
GOÛTERS	Lait, pain au césame, Fruits rouges	Yogourt nature, galette de riz, eau, kiwi	Pain au lait, barre de chocolat, Lait	Milk-shake mangue, Cœurs de France, eau	Pain maison, tomme vaudoise, jus de poires

Pains différents tous les jours en fonction des mets (Epeautre, maïs, seigle, mie - blanc....)

Desserts faits maison

Goûter: panier de fruits frais à disposition

Volaille, viande: Suisse, France

Poisson: Europe, NZ, mer de Chine - Crevettes: Viêtnam

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu.

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à l'équipe qui vous renseignera.