

# LE MENU DES GASTRO "MÔMES"

SEMAINE DU LUNDI 27 JANVIER AU 31 JANVIER 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>COLLATION</b>	Fruits de saison Soit: pomme, poire, banane, raisin, kiwi, clémentine + galette de riz ou 1/2 biscotte en fonction des besoins. Eau	Fruits de saison Soit: pomme, poire, banane, raisin, kiwi, clémentine + galette de riz ou 1/2 biscotte en fonction des besoins. Eau	Fruits de saison Soit: pomme, poire, banane, raisin, kiwi, clémentine + galette de riz ou 1/2 biscotte en fonction des besoins. Eau	Fruits de saison Soit: pomme, poire, banane, raisin, kiwi, clémentine + galette de riz ou 1/2 biscotte en fonction des besoins. Eau	
<b>MIDI MOYENS ET GRANDS</b>	Radis au beurre Boulette de bœuf sauce tomate Semoule, courgettes Clémentine	Tomates en salade Papillote de cabillaud basquaise Riz basmati Poêlée de fenouil Yaourt	Choux rouge Pizza végétarienne Petits pois Ananas	Salade verte, feuilleté au fromage Gratin de courge Flan vanille	
<b>MIDI PETITS</b>	Bœuf, semoule, courgettes	Cabillaud, riz, fenouil, carottes	Œuf dur, petits pois, pomme de terre	Lentilles, courges et courgettes	
<b>GOÛTERS</b>	Pain aux figues, lait et chocolat	Cake au citron, lait, raisins	Pain d'épices, lait et fruits	Fromage blanc aux zestes d'oranges, céréales, raisins	

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: Viêtname

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.