

LE MENU DES GASTRO "MÔMES"

SEMAINE DU LUNDI 03 AU VENDREDI 07 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 de céleri Poitrine de poulet au Thym Riz Basmati Haricots verts Yaourt nature	Salade méele Tagliatelles ricotta épinards Compote de pommes	Salade de betterave Terrine de colin Pommes de terre à l'anglaise Brocolis Crème vanille	Salade verte et radis Quiche au fromage Courgettes étuvées Fraises	Salade de carottes rapées Boulette de bœuf à la tomate Pommes mousseline Navet persillés Abricots au jus
MIDI PETITS	Poulet Riz, Haricots verts	Œufs Pâtes, Epinards	Poisson Pommes de terre, Brocolis	Œufs Boulgour, courgettes	Bœuf Purée, Céleri
GOÛTERS	Pain de mie, Miel, kiwi, Eau	Banane, Pain au lait Eau	Flocon d'avoine, lait Fruits	Cake au chocolat, jus de raisin	Pain d'épices, lait pommes

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.