

Menus saint-laurent

Lundi

Pastèque
Galette de soja provençale - , Ketchup
Pommes de terre noisette
Yaourt sucré
Fruit de saison

Mardi

Tomates - Vinaigrette
Jambon blanc Label Rouge 🇫🇷 - **Coquillettes Bio** 🇫🇷 - Emmental râpé
Camembert Bio 🇫🇷
Flan vanille

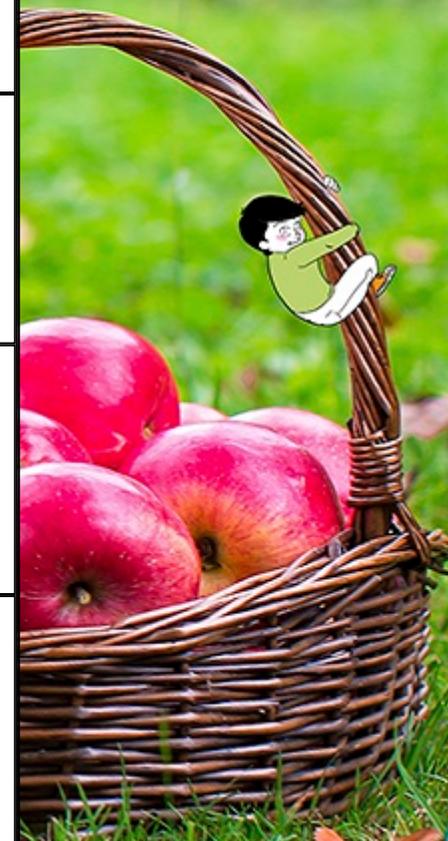
Mercredi

Jeudi

Carottes râpées - Vinaigrette
Boulettes au boeuf - Sauce champignons
Purée de pommes de terre
Tomme noire IGP 🇫🇷
Raisin blanc

Vendredi

Betteraves Bio 🇫🇷 - Vinaigrette
Beignet de calamars à la romaine
Courgettes sautées à la tomate
Petit moulé nature
Gâteau au speculoos du chef 🇫🇷



Plats	Ingrédients	Allergènes
, Ketchup	Ketchup	
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Betteraves Bio	Betterave	
Boulettes au boeuf	Boulette de boeuf	Gluten, Soja
Camembert Bio	Camembert	Lait
Carottes râpées	Carotte	
Coquillettes Bio	Coquillettes, Huile, Sel fin	Gluten
Courgettes sautées à la tomate	Ail, Courgette, Eau, Huile, Sel fin, Tomate	
Emmental râpé	Emmental	Lait
Flan vanille	Flan	Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
Galette de soja provençale	Boulette végétale	Gluten, Soja
Gâteau au speculoos du chef	Farine de blé, Fromage blanc, Huile, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf liquide entier, Speculoos, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs
Jambon blanc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Pastèque	Pastèque	
Petit moulé nature	Fromage portion	Lait
Pommes de terre noisette	Pommes noisette	
Purée de pommes de terre	Eau, Purée de légumes et pdt	Lait, Sulfites
Raisin blanc	Raisin	
Sauce champignons	Arôme, Champignon de Paris, Eau, Farine de blé, Huile, Sel fin	Gluten
Tomates	Tomate	
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Vinaigrette	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait