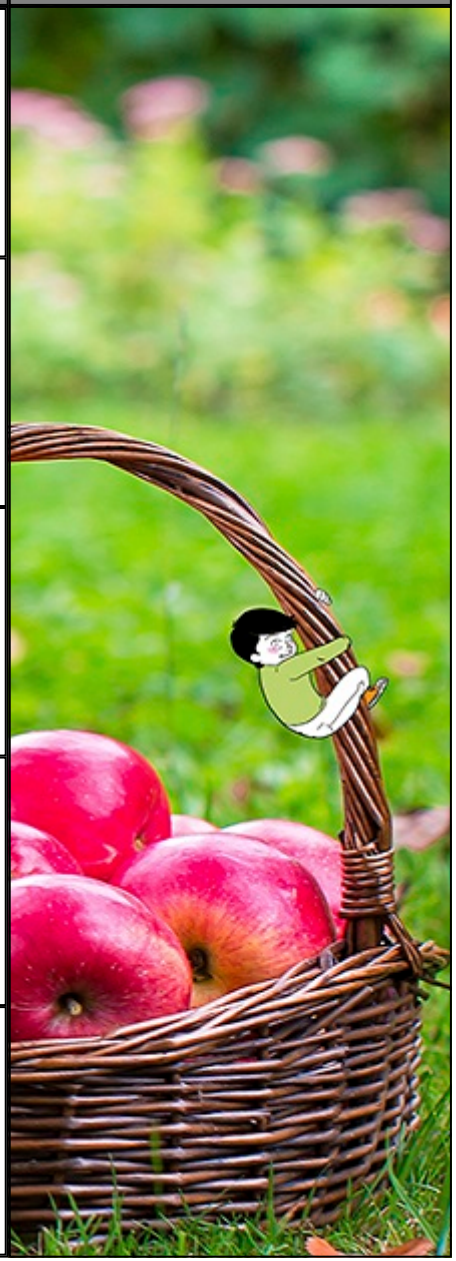
Saint Laurent De Brevedent - Du 06/11/2023 au 10/11/2023

	Menu midi 4 composants
Lundi	**Penne Bio** aux trois fromages (**emmental Bio**) Suisse sucré Pomme HVE
Mardi	Taboulé **(semoule Bio)** Chipolata - Sauce barbecue /Quenelle nature - Sauce barbecue Haricots verts persillés Crème dessert vanille
Mercredi	
Jeudi	Hachis parmentier de boeuf /Parmentier au **soja Bio** **Gouda Bio** Flan chocolat
Vendredi	Crêpe au fromage Médaillon de merlu MSC - Sauce Normande Carottes Vichy Poire



Bio Produit labellisé

Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.

Saint Laurent De Brevedent - Du 06/11/2023 au 10/11/2023

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes Vichy	Sel fin, Persil, Oignon, Huile, Eau pétillante, Carotte	
Chipolata	Chipolata	
Crème dessert vanille	Crème dessert	Lait
Crêpe au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Flan chocolat	Flan	Lait
Gouda Bio	Gouda	Lait
Hachis parmentier de boeuf	Ail, Tomate, Échalote, Oignon, Persil, Sel fin, Arôme, Purée de légumes et pdt, Chapelure, Eau, Egrené de boeuf	Gluten, Lait, Sulfites
Haricots verts persillés	Haricot vert, Oignon, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Médaillon de merlu MSC	Merlu	Poissons
Parmentier au soja Bio	Tomate, Emmental, Purée de légumes et pdt, Chapelure, Haché végetal, Eau, Sel fin	Gluten, Lait, Soja, Sulfites
Penne Bio aux trois fromages (emmental Bio)	Penne, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Eau, Bleu, Emmental, Mozzarella, Huile, Farine de blé, Lait de vache	Céleri, Gluten, Lait, Soja
Poire	Poire	
Pomme HVE	Pomme	
Quenelle nature	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
Sauce Normande	Pomme, Crème fraîche, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Sauce barbecue	Ail, Tomate, Oignon, Muscade, Farine de blé, Sucre semoule, Ketchup, Arôme, Huile, Eau	Gluten, Sulfites
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Taboulé (semoule Bio)	Tomate, Concombre, Préparation taboulé , Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit	Gluten, Sulfites