



Trebons sur La Grasse B-8
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

Menu 5 éléments

| | | | |
|---|----------|--|--|
|  | Lundi | <p>Fusilli Bio  - Vinaigrette Boulettes au boeuf  - sauce Strogonoff /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - sauce strogonoff Haricots verts Bio persillés   Gouda Bio  Liégeois chocolat</p> |  |
| | Mardi | <p>Betteraves Bio   - Vinaigrette Rôti de porc issu de porc Label Rouge   /Omelette nature Lentilles Bio au jus   Tomme blanche Banane Bio </p> | |
| | Mercredi | | |
| | Jeudi | <p>Carottes râpées - Vinaigrette Paëlla végétarienne au riz Bio   Saint Môret Bio  Fraises - , sucre</p> | |
| | Vendredi | <p>Chou blanc râpé - Vinaigrette Filet de saumon MSC  - Crumble Maître d'hôtel Spaghetti Yaourt sucré  Gâteau du chef au yaourt </p> | |

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
 Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes*