


Trebons sur La Grasse F-5
Du 03/02/2025 au 07/02/2025

Menu 5 éléments

	Lundi	Potage façon cultivateur (concentré) Cassoulet à la saucisse de Serrault 🍴🇫🇷 /Lasagnes de légumes Camembert Bio 🇫🇷 Clémentine	
	Mardi	Salade de perles, haricots rouges et maïs - Vinaigrette Omelette au fromage du chef (MEA) 🍴 Haricots verts Bio persillés 🇫🇷 Gouda Bio Flan au chocolat	
	Mercredi		
	Jeudi	Salade iceberg - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce blanche /Nuggets de poisson - Sauce blanche Frites Bethmale mi vache mi chèvre Smoothie pomme épices	
	Vendredi	Chou fleur CE2 🍴 - Vinaigrette Filet de saumon MSC 🍴 - Crumble Maître d'hôtel Spaghetti Emmental râpé 🇫🇷 Banane Bio	

🍴 Plat signature 🇫🇷 Régional 🇫🇷 Bio 🇫🇷 Origine France 🍴 Produit labellisé

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs. Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.