













Trebons sur La Grasse
Du 07/10/2024 au 11/10/2024



Menu 5 éléments

 	Lundi	<p>Chou fleur CE2  - Vinaigrette Gratin de pâtes au jambon /Gratin de pâtes au fromage  Yaourt Cimelait aromatisé  Kiwi Bio  </p>	
	Mardi	<p>Salade iceberg - , croûtons nature - Vinaigrette Hachis parmentier de boeuf  /Lasagnes de légumes Edam Bio  Crème dessert à la vanille</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Tortillas de pommes de terre Ratatouille Gouda Bio  Banane Bio </p>	
	Vendredi	<p>Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons /Oeuf dur - , mayonnaise Filet de colin  - Sauce dieppoise Épinards à la Béchamel Crème anglaise Cake aux pépites de chocolat du chef </p>	

 Produit labellisé  Bio  Régional  Origine France  Plat signature

*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.*