



Menus* du mois de août

Multi-accueil "Les Péquelets"



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
17 au 21 août	Vacances	Vacances	Vacances	Vacances	Vacances
24 au 28 août	Vacances	Vacances	Vacances	Salade blé, aux légumes, pois chiches maison (1,10,12) Omelette au fromage maison (3,7) Aubergine à la parmesane maison (1,7,9,12) Compote de fruit	Dos colin MSC sauce échalote maison (1,4,7,9,12) Riz pilaf au four (7,9) Brie à la coupe (7) Fruit de saison
31 août au 4 septembre	Tomate farcie VBF au jus (1,6,12) Semoule de blé (1) Fromage à la coupe (7) Fruit de saison				



Volaille française Agriculture bio Porc français Pêche durable MSC Viande bovine française

*Menus validés par Marie-Charlotte BARTHES, Diététicienne Nutritionniste selon l'équilibre nutritionnel.

Allergènes

1 Gluten	3 œuf	6 Soja	9 Céléri	12 Sulfite
2 Crustacé	4 Poisson	7 Lait	10 Moutarde	13 Lupin
	5 Arachide	8 Fruit à coque	11 Sésame	14 Mollusque

Pour des raisons sanitaires nos fonds de sauces ne sont pas faits maison