

Menu de la semaine

AFTC

Semaine 9 été 2022

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Saucisson à l'ail + cornichon

Fish

Purée de carotte cuisinée

Brie

Fruit de saison

Melon

Rôti de bœuf

Penne

Comté

Compote pomme vanille

Salade Waldorf

Poitrine de veau farcie sauce forestière

Galette brocoli carotte

Camembert Bio

Bavarois framboise

Macédoine mayonnaise

Chipolatas grillées

Haricots blancs sauce tomate

Carré frais

Fruit de saison

Carottes râpées

Escalope de volaille sauce moutarde

Quinoa

Cantal

Cône beurre salé caramel

Nous traitons les PAI (Projet d'Accueil Individualisé - intolérance alimentaire) sur prescription médicale. L'intégralité de nos produits fabriqués dans notre atelier peut contenir l'ensemble de ces 14 allergènes à déclaration obligatoire : Céréales contenant du gluten - Crustacés - oeufs - Poissons - Arachides - Soja - Lait - Fruits à coques - Céleri - Moutarde - Graines de sésame - Sulfites - Lupin - Mollusques

■ Frais 
 ■ Local 
 ■ Label Rouge 
 ■ Agriculture Biologique 
 ■ Appellation d'Origine Contrôlée 
 ■ Appellation d'Origine Protégée 
 ■ Indication Géographique Protégée 
 ■ Végétarien 
 ■ Viande française