

*Menu de la semaine*

AFTC

Semaine 5 été 2022

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Crème de foie + cornichon

Boulette de bœuf   
 Sauce tomate

Torti

Croc lait

Fruit de saison

Salade de lentilles

Cordon bleu de dinde 

Carottes persillées 

Comté

Crème caramel

Concombre à la crème

Merguez 

Purée 

Edam

Compote pomme abricot

Melon

Sauté de dinde sauce moutarde 

Courgettes persillées

Buche de chèvre

Petit suisse aromatisé 

Tomate fêta

Filet de merlu sauce beurre citron 

Riz  aux petits légumes

Chanteneige

Bâtonnet de glace à la vanille

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 - Sulfités - Lupin - Mollusques

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