

Menu de la semaine

AFTC

Semaine 6 été 2022

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Sardine à la tomate

Paupiette de veau sauce forestière

Haricots verts persillés

Flan chocolat

Fruit de saison

Carottes râpées vinaigrette

Filet de poisson meunière MSC

Purée de chou-fleur

Fromage blanc aux fruits

Biscuit

Macédoine mayonnaise

Sauté de porc aux olives

Semoule et son bouillon

Kiri

Fruit de saison

Concombre vinaigrette

Omelette au fromage

Poêlée ratatouille

St Nectaire

Tarte aux pommes

Rillettes de canard + cornichon

Grignote de Poulet

Potatoes

Cantal jeune

Fruit de saison

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