

Menu **ALTERNATIF** Déjeuner du 1^{er} au 7 février 2021

Lundi

Salade Piémontaise
Roulé au Fromage
Courge au lait de Quincieu
Pomme Régionale

Mardi

MENU de BRETAGNE

Carotte Nantaise
Galettes végétarienne
Jambon, champignon & gruyère
Crêpe au sucre

Mercredi

Salade de pâtes
Saucisse végétale
Ratatouille
Orange

Jeudi

Emincés végétal
Carottes sautées
Bournette du Vercors
Liégeois au chocolat

Vendredi

Betteraves
Choucroute végétale
Garnie
Barre d'Ananas

Samedi

Salade de perles
Endives gratinée
au jambon
Compote de Poire

Dimanche

Laitue et FETA
Polente sauce aux champignons
Polente
Crème à la Pistache



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soia, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.