Restauration municipale d'Auribeau-sur-Siagne

Menus du Lundi 31 mars au 04 avril 2025

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **LUNDI** | **MARDI** | **MERCREDI** | **JEUDI****C’ESTVEGETARIEN!** | **VENDREDI** |
| Entrée | Jambon cru Cornichons | Salade de carottes VINAIGRETTE MOUTARDE  | Salade composéeVINAIGRETTE MOUTARDE | Salade verteVINAIGRETTE MOUTARDE | Pique-nique |
| VPO | Escalope de poulet Sauce champignons LACTOSE  | Gigot d’agneau | Boulette de bœufSauce tomate | Quiche aux poireaux LACTOSE/GLUTEN/ŒUF  | Sandwich jambon beurre / chips GLUTEN/LACTOSE |
| Accomp | Quinoa LACTOSE | Duo d’haricots | SpaghettisGLUTEN | Compote 1 bouteille d’eau |
| Fromage | YaourtLACTOSE | FromageLACTOSE  | FromageLACTOSE | Yaourt LACTOSE | FromageLACTOSE |
| Dessert | Fruit de saison | Tarte maisonLACTOSE/GLUTEN/OEUF  | Compote | Fruit de saison | Fruit de saison |

***Retrouvez au menu les fruits et légumes frais de saison*** :carottes, poireaux, épinard, pomme, banane,…

Les menus sont conformes au GEMRCN et au PNNS, ils sont visés par une diététicienne.

: Fait maison. ALLERGENES