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 composée  VINAIGRETTE MOUTARDE | Salade verte    VINAIGRETTE MOUTARDE | Pique-nique |
| VPO | Escalope de poulet Sauce champignons  LACTOSE | Gigot d’agneau | Epinard béchamel  LACTOSE | Quiche aux poireaux    LACTOSE/GLUTEN/ŒUF | Sandwich jambon beurre / chips  GLUTEN/LACTOSE |
| Accomp | Quinoa  LACTOSE | Duo d’haricots |  | Compote  1 bouteille d’eau |
| Fromage | Yaourt    LACTOSE | Fromage    LACTOSE | Fromage  LACTOSE | Yaourt    LACTOSE | Fromage    LACTOSE |
| Dessert | Fruit de saison | Tarte maison  LACTOSE/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.

Une image contenant texte, Police, logo, Graphique

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.: Fait maison. ALLERGENES