

**Menu MENU PETIT GOURMET pour Adulte semaine n°04 (du 23 au 27 janvier 2023) commande à passer avant le 17 janvier 2023 à 15:15**

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26 Menu vegetarien	Vendredi 27
	<input type="checkbox"/> Betteraves rouges bio vinaigrette 🍷🌱🌿 <b>A</b> Calories ~ 170	<input type="checkbox"/> Salade coleslaw aux carottes bio 🌱🌿 <b>A</b> Calories ~ 150	<input type="checkbox"/> Salade hongroise aux p.terre bio 🌱🌿🌿 <b>A</b> Calories ~ 210	<input type="checkbox"/> Salade andalouse 🌱🌿 <b>A</b> Calories ~ 190	<input type="checkbox"/> Carottes rapees vinaigrette 🌱🌿 <b>A</b> Calories ~ 160
	<input type="checkbox"/> Gardiane de boeuf 🌱🌿 <b>A</b> Calories ~ 500	<input type="checkbox"/> Quenelle de brochet sce veloutee 🌱🌿 <b>A</b> Calories ~ 330	<input type="checkbox"/> Parmentier saumon & colin 🍷🌱🌿 <b>A</b> Calories ~ 470	<input type="checkbox"/> Tarte tomate chevre basilic 🌱🌿 <b>A</b> Calories ~ 0	<input type="checkbox"/> Pot au feu de dinde 🍷🌱🌿 <b>A</b> Calories ~ 400
	<input type="checkbox"/> P. fondantes aux lardons 🌱🌿🍷 <b>A</b> Calories ~ 240	<input type="checkbox"/> Mousseline au lait fermier 🌱🌿 <b>A</b> Calories ~ 280		<input type="checkbox"/> Riz a la tomate 🌱🌿 Calories ~ 120	
	<input type="checkbox"/> Le carre 🌱🌿 <b>A</b> Calories ~ 70	<input type="checkbox"/> Gouda 🌱🌿 <b>A</b> Calories ~ 110	<input type="checkbox"/> Six de savoie 🌱🌿 <b>A</b> Calories ~ 70	<input type="checkbox"/> Morbier 🌱🌿 <b>A</b> Calories ~ 90	<input type="checkbox"/> Rondele ail et fines herbes 🌱🌿 <b>A</b> Calories ~ 60
	<input type="checkbox"/> Mandarines 🌱 Calories ~ 80	<input type="checkbox"/> Compote a la banane 🌱 Calories ~ 100	<input type="checkbox"/> Entremet pistache au lait fermier 🌱🌿 <b>A</b> Calories ~ 70	<input type="checkbox"/> Compote aux abricots 🌱 Calories ~ 100	<input type="checkbox"/> Creme dessert au chocolat 🌱🌿 <b>A</b> Calories ~ 140

Légende : 🌱 = Recommandation nutritionniste 🍷🌱 = Plat complet (viande + légumes) 🍷 = Contient du porc 🌱🌿 = Agriculture biologique 🌱🌿🌱 = Agriculture maîtrisée ou développement durable **A** = Contient un ou des allergènes

**Descriptions de plats :**

Gardiane de boeuf : Boeuf, sauce brune / viande de boeuf d'origine française  
 Salade coleslaw aux carottes bio : carottes BIO rapées, céleri rave, chou blanc, mayonnaise  
 Salade hongroise aux p.terre bio : pommes de terre bio, lardons, choux blancs, gruyère rapé  
 Salade andalouse : riz, poivrons, maïs, tomates, vinaigrette oignons, persil, ciboulette et estragon  
 Pot au feu de dinde : sauté de dinde, carottes, choux blancs, céleri rave, poireaux, pommes de terre, rutabaga, navets



## Liste des allergènes :

Betteraves rouges bio vinaigrette : 🍷 SULFITES 🥒 MOUTARDE  
Gardiane de boeuf : 🍷 GLUTEN  
P. fondantes aux lardons : 🍷 SULFITES  
Le carre : 🥛 LAIT / LACTOSE  
Salade coleslaw aux carottes bio : 🌿 CELERI 🍷 SULFITES 🥒 MOUTARDE  
Quenelle de brochet sce veloutée : 🥛 LAIT / LACTOSE 🌿 CELERI 🦀 CRUSTACES 🐟 POISSON 🥚 UF 🍷 GLUTEN 🐌 MOLLUSQUE  
Mousseline au lait fermier : 🥛 LAIT / LACTOSE 🍷 SULFITES 🥛 SOJA  
Gouda : 🥛 LAIT / LACTOSE  
Salade hongroise aux p.terre bio : 🥛 LAIT / LACTOSE 🍷 SULFITES 🥒 MOUTARDE  
Parmentier saumon & colin : 🐟 POISSON 🍷 SULFITES 🥛 LAIT / LACTOSE 🥛 SOJA  
Six de savoie : 🥛 LAIT / LACTOSE  
Entremet pistache au lait fermier : 🥛 LAIT / LACTOSE 🍷 FRUITS A COQUES / ARACHIDE 🥚 UF 🍷 GLUTEN  
Salade andalouse : 🍷 SULFITES 🥒 MOUTARDE  
Tarte tomate chevre basilic : 🍷 FRUITS A COQUES / ARACHIDE 🥛 LAIT / LACTOSE 🥒 MOUTARDE 🥛 SOJA 🍷 GLUTEN  
Morbier : 🥛 LAIT / LACTOSE  
Carottes rapees vinaigrette : 🍷 SULFITES 🥒 MOUTARDE  
Pot au feu de dinde : 🍷 SULFITES 🌿 CELERI  
Rondele ail et fines herbes : 🥛 LAIT / LACTOSE  
Creme dessert au chocolat : 🥛 LAIT / LACTOSE 🥛 SOJA