Alium Restauration collective

Menu de la semaine

AFTC

Semaine 10 été 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pomme de terre crudité	Tomate en salade	Melon	Friand fromage	Concombre féta
Brochette de lapin à la moutarde à l'ancienne	Cordon bleu de dinde	Tarte aux poireaux	Salade de boulgour, œuf, thon, oignons, crudités	Merlu sauce beurre citron
Gratin de chou-fleur	Carottes persillées	Salade verte		Semoule et son bouillon
Yaourt aromatisé	Comté	Edam	Petit suisse sucré	Buche de chèvre
Fruit de saison	Ananas au sirop	Compote pomme abricot	Fruit de saison	Tarte aux pêches

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

Scanné avec CamScanner