












Menu de la semaine 18 du 30 avril au 4 mai 2018

Condé Sainte Libiaire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Salade composée (carotte râpée bio, tomate, maïs)  	Férié	Salami cornichon	Caldo verde (soupe de chou) 	Salade verte + emmental
<i>Plat principal</i>	Saucisse de volaille	Férié	Rôti de veau	Œuf BIO à la portugaise (sauce tomate)  	Parmentier de poisson à la tomate 
<i>Accompagnement</i>	Haricots blancs à la tomate 	Férié	Jardinière de légumes		
<i>Produit laitier</i>	Fromage blanc fruité		Yaourt nature + sucre	Queijo flamengo	Kiri
<i>Dessert</i>	Compote de poire maison		Fruit	Pastel de nata 	Fruit



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local



Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.