

# MENUS DU 16 MARS AU 20 MARS 2020

Menus consultables sur : <http://www.privas.fr/restauration-garderie>



féculent



crudité



fromage > 150mg calcium



plat végétarien (protéines végétales)

fromage 100-150mg calcium



plat protidique

fromage < 100mg calcium

## LUNDI

feuilleté fromage

\*\*\*\*\*

paupiette du pécheur

haricots verts bio



\*\*\*\*\*

yaourt bio



fruit bio



## MARDI

betteraves bio



\*\*\*\*\*

chipolatas



purée bio



\*\*\*\*\*

fromage > 150mg calcium

fruit

## JEUDI

carottes râpés bio/œuf bio



\*\*\*\*\*

chili végétarien

(lentilles corail)

\*\*\*\*\*

Danone vanille bio



fruit au sirop

repas végétarien

## VENDREDI



salade verte

\*\*\*\*\*

boulettes de bœuf



coquillettes bio



\*\*\*\*\*

fromage 100-150mg calcium

bananes bio



origine France



produit bio



produit en Ardèche

Chacun de ces plats est susceptible de contenir du gluten ainsi que du lait ou autres allergènes car nous travaillons dans un laboratoire qui utilise tous ces produits et nous ne pouvons pas en garantir l'absence.