
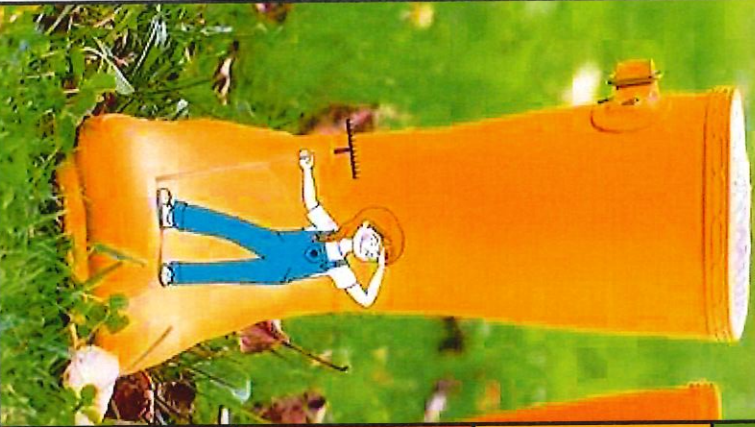












Aucamville 82 I-2
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Menu

			
			
Lundi	<p>Paupiette au veau FR  - Sauce moutarde /Galette de blé, fromage et épinard Chou fleur CE2 persillé  Mimolatte Bio  Mousse au chocolat au lait</p>	Mardi	<p>Coleslaw - Sauce façon remoulade Chili sin carne Riz Bio Pilaf  Orange Bio </p>
Mercredi		Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette Le Coodle /Coodle au poisson Pudding du Chef </p>
Vendredi	<p>Fusilli Bio  - Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC  Carottes au jus Banane Bio </p>		

 Origine France  Produit labellisé  Bio  Plat signature

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci dessous, pour l'origine des viandes