
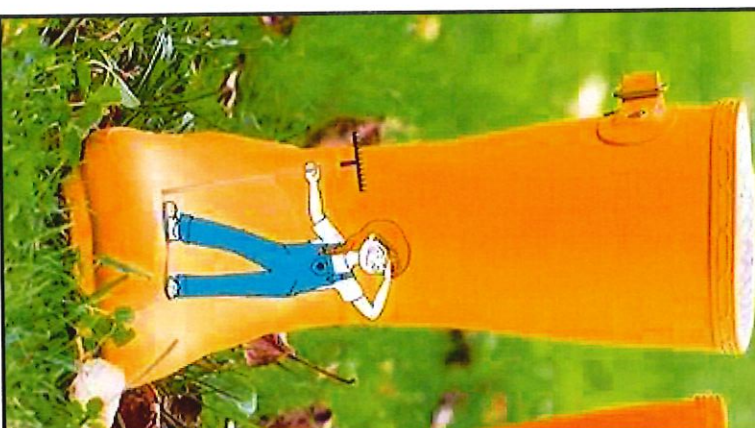


















Aucamville 82 I-2
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

Menu

 			
Lundi	<p>Fusilli Bio  - Vinaigrette Boulettes au boeuf  - sauce Stroganoff /Morceaux de colin d'Alaska MSC  - sauce stroganoff Haricots verts Bio persillés   Gouda Bio </p>	Mardi	<p>Rôti de porc issu de porc Label Rouge   /Omelette nature Lentilles Bio au jus   Tomme blanche Banane Bio </p>
Mercredi		Jeudi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Paëlla végétarienne au riz Bio  Fraises - , sucre</p>
Vendredi	<p>Filet de saumon MSC  - Crumble Maître d'hôtel Spaghetti Yaourt sucré  Gâteau du chef au yaourt </p>		

 Bio  Origine France  Produit labellisé  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