












Aucamville 82 I-2
Du 13/04/2026 au 17/04/2026

Menu

 			
Lundi	<p>Perles de pâtes - Vinaigrette Paupiette de Volaille - Sauce Marengo /Omelette nature Haricots verts Bio persillés   Compote fraîche pomme Bio rhubarbe  </p>	Mardi	<p>Gratin de gnocchi à la provençale Emmental Bio  Flan au chocolat</p>
Mercredi		Jeudi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Pulled pork /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce barbecue Edam Bio </p>
Vendredi	<p>Filet de limande MSC - Sauce au thym Beignets de brocolis Yaourt Cimalait sucré  Muesli du chef</p>		

  Origine France  Plat signature  Produit labellisé  **Regional**

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