



# JB LA SALLE AVIGNON

Déjeuners du **lundi 31 mars** au **vendredi 4 avril 2025**

\* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction du respect des saisons et des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>ESPAGNE</b>	<b>ANGLETERRE</b>	<b>COMME CHEZ MAMIE</b>	<b>ITALIE</b>	<b>ALLEMAGNE</b>
Salade verte	Salade verte	Champignons crus vinaigrette	Salade verte	Salade Zéro Gaspil'
Crudités au basilic (concombre/tomate)	Coleslaw aux raisins secs	Mâche	Tomate mozzarella	Salade de pommes de terres
Paëlla au poulet	 Shepherd's pie ( parmentier d'agneau )	Quiche au thon	Sauce carbonara	Choucroute
Paëlla au poisson	Omelette	Quiche au fromage	Sauce au thon	Pomme de terre
	Purée	Haricots verts	Pates au beurre	
	Carottes poêlées	Blé pilaf		
 Tomme blanche (lait pasteurisé)	 Coulommiers	Yaourt aromatisé	Fromage blanc	 Cantal
 Yaourt nature	Suisse nature			 Yaourt nature
Tarta de Santiago	Flan	Mousseline aux pêches	Panna cotta	Foret noire
Compote pomme	Pain perdu	Crème dessert vanille	Fruit rouge / caramel / chocolat	Compote pomme poire

**CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant ( conformément au règlement UE n° 1169/2011)

**ATTENTION** une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "ptits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS