

Menus Semaine 20

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 13 mai

Rosette

Sauté de porc moutarde  

Petits pois & carottes


Fromage fondu 

Fruit de saison

Mardi 14 mai

Melon

Poulet rôti à l'italienne  

Boulgour 

Fromage à tartiner

Beignet au sucre

Mardi 14 mai

Melon 

Picoussel

Boulgour 

Fromage à tartiner

Beignet au sucre

Bon Appétit

Mercredi 15 mai

Macédoine de légumes

Sauté de veau à la tomate  

Frites

Yaourt nature 

Fruit de saison

Jeudi 16 mai

Salade coleslaw

Garniture bolognaise 

Pâtes 

Emmental râpé

Tarte aux poires

Vendredi 17 mai

Betteraves & maïs en vinaigrette

Calamars à la romaine

Riz créole 

Fromage

Fruit de saison

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'
agriculture biologique



Poissons issus de
la pêche durable



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.