

Menus Semaine 20

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 12 mai

Rosette & beurre 
Rôti de porc 
Petits pois & carottes
Fromage 
Fruit de saison

Mardi 13 mai



Macédoine de légumes
Poulet rôti à l'italienne 
Boulgour 
Fromage 
Beignet

Mardi 13 mai


Macédoine de légumes 
Picoussel 
Boulgour 
Fromage 
Beignet

Bon Appétit



Mercredi 14 mai

Melon
Sauté de veau à la tomate 
Frites
Brassé nature 
Fraises au sucre

Jeudi 15 mai

Salade coleslaw
Garniture bolognaise 
Coudes rayés
Emmental râpé
Fruit de saison 

Vendredi 16 mai

Betteraves & maïs en vinaigrette
Calamar à la romaine 
Riz 
Liégeois au chocolat

Photos non contractuelles

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Poissons issus de la pêche durable



Viande origine EU



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.