



Menus Semaine 21



Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine



Lundi 19 mai

Salade de crudités du chef
Joues de porc confites 
Coquillettes 
Semoule au caramel

Mardi 20 mai

Feuilleté au fromage 
Cordon bleu veggi
Purée Pdt & chou-fleur
Pastèque 

Mardi 20 mai

Feuilleté au fromage
Cordon bleu 
Purée Pdt & chou-fleur
Pastèque 

Bon Appétit



Mercredi 21 mai

Concombre yaourt & fines herbes
Côte de porc sce charcutière  
Poêlée paysanne
Fromage 
Compote pomme – fraise  

Jeudi 22 mai

Rillettes & cornichons 
Poulet rôti  
Riz pilaf 
Fromage à tartiner
Salade de fruits frais

Vendredi 23 mai

Melon
Blanquette de poisson 
Pommes noisette
Crème dessert vanille 

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.