

Menus Semaine 19

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit


Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 6 mai

Céleri rémoulade

Veau aux olives  

Flageolets

Fromage à tartiner 

Délice caramel beurre salé

Mardi 7 mai

Surimi mayonnaise

Œuf béchamel

Chou-fleur 

Mousse au chocolat

Mardi 7 mai

Surimi mayonnaise

Œuf béchamel

Chou-fleur 

Mousse au chocolat

Bon Appétit

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.

Menus Semaine 20

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Mardi 14 mai

Melon

Poulet rôti à l'italienne  

Boullgour 

Fromage à tartiner

Beignet au sucre

Mardi 14 mai

Melon 

Picoussel

Boullgour 

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.

Menus Semaine 21


Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Mardi 21 mai

Panier maraicher 
Cordon bleu 
Purée de Pdt et chou-fleur
Fruit de saison

Mardi 21 mai




Panier maraicher 
Cordon bleu végétarien
Purée de Pdt et chou-fleur
Fruit de saison

Bon Appétit



Mercredi 22 mai

Pamplemousse
Côte de porc  
Poêlée paysanne
Fromage 
Compote pomme fruits tropicaux 

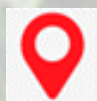
Jeudi 23 mai

Rillettes & cornichon
Poulet basquaise  
Riz 
Yaourt à boire
Salade de fruits frais

Vendredi 24 mai

Melon
Blanquette de poisson 
Pommes noisette
Clafoutis au lait 

Produit local



Vian des 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.