

# 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 SO<sub>2</sub>), 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 SO<sub>2</sub>), 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 

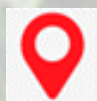
## Jeudi 23 mai

Rillette & 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 SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.