

# Menus Semaine 20

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

## Lundi 15 mai

Rosette & beurre  
Poulet rôti    
Petits pois & carottes  
Mini cabrette   
Fruit

## Mardi 16 mai

Macédoine  
Rôti de porc à la moutarde  
Courgettes sautées  
Boulgour   
Petit suisse  
Fraises au sucre

## Mardi 16 mai

Macédoine  
Picoussel  
Courgettes sautées  
Boulgour   
Petit suisse  
Fraises au sucre

**Bon Appétit**

## Mercredi 17 mai

Melon  
Veau à la tomate    
Champignons  
Pâtes   
Yaourt nature  
Crêpe pâte à tartiner

## Vendredi 19 mai

Salade betteraves & maïs  
Fricassée d'encornets  
Riz aux légumes  
Riz créole  
Viennois au café

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'  
agriculture biologique



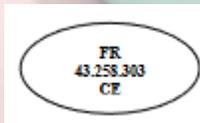
Poissons issus de  
la pêche durable



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**

## Lundi 22 mai

Salade coleslaw  
Noix de joue de porc confite  
Haricots verts  
Pâtes  
Fromage   
Compote pomme – exotique 

## Mardi 23 mai

Feuilleté au Comté  
Sauté de bœuf aux olives    
Purée pomme de terre &  
choux fleur   
Pastèque

## Mardi 23 mai

Feuilleté au Comté  
Boulettes de lentilles  
Purée pomme de terre &  
choux fleur   
Pastèque

# Bon Appétit

## Mercredi 24 mai

Pamplemousse  
Côte de porc    
Poêlée rustique  
Semoule au caramel 

## Jeudi 25 mai

Rillettes  
Poulet basquaise    
Riz   
Fromage   
Salade de fruit frais

## Vendredi 26 mai

Melon  
Blanquette de poisson   
Sur fondue de poireaux  
Pommes vapeur  
Fromage   
Beignet à la framboise

Produit local



Vianades 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.