




# Menus Semaine 23



Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

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


## Lundi 5 juin

Céleri rémoulade  
Emincé de dinde    
Petits pois & carottes  
Fromage   
Mousse au citron

## Mardi 6 juin



Clafoutis à la provençale  
Boulettes de bœuf   
Haricots verts  
Flageolets  
Compote pomme - fraise 

## Mardi 6 juin




Clafoutis à la provençale  
Boulettes soja tomate basilic  
Haricots verts  
Flageolets  
Compote pomme - fraise 

# Bon Appétit




## Mercredi 7 juin

Macédoine de légumes  
Garniture bolognaise   
Farfalles  
Fromage   
Fruit

## Jeudi 8 juin

Melon  
Sauté de porc à la moutarde    
Brocolis   
Riz créole  
Flan praliné

## Vendredi 9 juin

Rillettes  
Poisson vapeur   
Sur lit de ratatouille  
Boulgour   
Fromage   
Fruit

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 24




Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

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


## Lundi 12 juin

Carottes râpées  
Sauté de dinde tandoori    
Tomate rôtie  
Pâtes   
Fromage blanc / confiture de fraises

## Mardi 13 juin




Crêpe aux champignons  
Rôti de porc à la moutarde   
Printanière de légumes  
Fromage   
Fruit 

## Mardi 13 juin




Crêpe aux champignons  
Knacks végétales  
Printanière de légumes  
Fromage   
Fruit 

# Bon Appétit




## Mercredi 14 juin

Melon  
Veau marengo    
Courgettes  en persillade  
Riz  
Gâteau au chocolat

## Jeudi 15 juin

Ballotine de dinde forestière  
Bœuf bourguignon    
Salsifis au jus  
Semoule  
Yaourt   
Salade de fruits frais

## Vendredi 16 juin

Radis - beurre  
Filet de Colin au citron   
Epinards  à la crème  
Pommes vapeur  
Fromage   
Mousse au chocolat

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.