

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



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 22

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Mardi 28 mai

Salade de betteraves

Veau marengo  

Coquillettes 

Fromage à tartiner

Tarte aux pêches

Mardi 28 mai

Salade de betteraves

Omelette épinards – ricotta

Coquillettes 

Fromage à tartiner

Tarte aux pêches

Bon Appétit

Mercredi 29 mai

Salade coleslaw

Escalope de dinde  

Haricots blancs au jus

Fromage 

Compote pommes myrtilles 

Jeudi 30 mai

Radis & beurre

Chili con carne 

Riz 

Crème dessert vanille

Vendredi 31 mai

Tarte aux poireaux

Poisson pané

Purée de patate douce

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 23

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 3 juin

Céleri rémoulade

Sauté de dinde au vin Blanc  

Petits pois & carottes

Mixé framboise abricot 

Madeleine

Mardi 4 juin

Clafoutis chèvre & olives 

Boulettes de bœuf 

Flageolets

Fruit de saison

Mardi 4 juin

 Clafoutis chèvre & olives

Boulettes thaï

Flageolets

Fruit de saison

Bon Appétit

Mercredi 5 juin

Macédoine de légumes

Garniture bolognaise 

Pennes

Fromage à tartiner 

Fruit de saison

Jeudi 6 juin

Melon

Colombo de porc  

Riz 

Crème dessert caramel

Vendredi 7 juin

Rillettes & cornichon

Colin à la provençale 

Ratatouille

Fromage

Fruit de saison 

