



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 

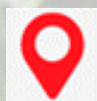
Jeudi 23 mai

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.