




Menus Semaine 24

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine






Mardi 14 Juin

Crêpe aux champignons
Rôti de porc  
Jardinière de légumes
Fromage
Fruit 

Bon Appétit




Mercredi 15 Juin

Melon
Veau marengo   
Courgettes sautées
Riz pilaf
Gâteau aux pépites de chocolat




Lundi 13 Juin

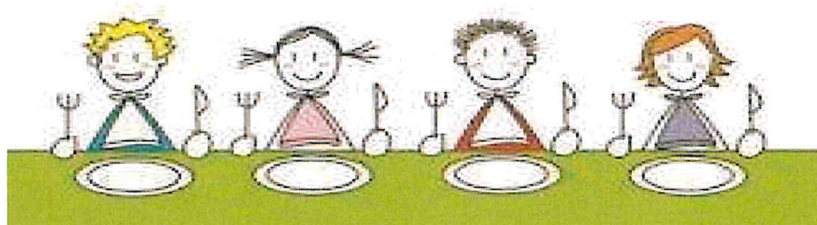
Carottes râpées
Sauté de dinde  
Pâtes 
Tomate à la provençale
Fromage blanc à la confiture

Vendredi 17 Juin

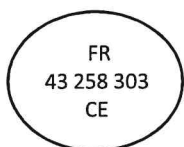
Radis/Beurre 
Poisson au citron 
Pomme de terre vapeur
Epinards 
Mousse au chocolat

Judi 16 Juin

Galantine
Bœuf bourguignon  
Semoule
Salsifis persillés
Yaourt 
Salade de fruits frais



Produit local 



Viandes d'origine française



Produits issus de l'agriculture biologique



Menu végétarien



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.