



# Menus Semaine 25

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit



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






## Lundi 20 Juin

Pâté de campagne  
Tomate farcie   
Riz créole  
Fromage  
Fruit 

## Jeudi 23 Juin



Terrine de poisson sauce cocktail  
Cuisse de poulet rôtie   
Haricots verts   
Pâtes  
Fromage  
Fruit

## Mardi 21 Juin



Feuilleté chèvre/Miel  
Colombo de porc    
Navets sautés  
Pomme de terre vapeur  
Flan nappé caramel 

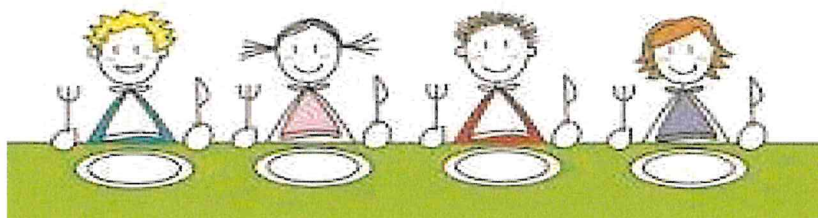
*Bon Appétit*

## Mercredi 22 Juin

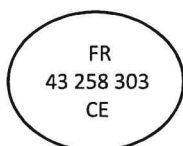
Salade de lentilles & lardons  
Rosbeef sauce échalote   
Printanière de légumes  
Clafoutis  aux cerises

## Vendredi 24 Juin

Melon  
Poisson au beurre blanc   
Carottes persillées  
Boullgour   
Fromage  
Compote



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 SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.