

Menus Semaine 24



Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine



Lundi 13 Juin

Carottes râpées

Sauté de dinde  

Pâtes 

Tomate à la provençale

Fromage blanc à la confiture

Jeudi 16 Juin

Galantine

Bœuf bourguignon  

Semoule

Salsifis persillés

Yaourt 

Salade de fruits frais

Mardi 14 Juin

Crêpe aux champignons

Rôti de porc  

Jardinière de légumes

Fromage


Fruit 

Bon Appétit

Mercredi 15 Juin

Melon

Veau marenco  


Courgettes sautées 

Riz pilaf

Gâteau aux pépites de chocolat

Vendredi 17 Juin

Radis/Beurre

Poisson au citron 

Pomme de terre vapeur

Epinards 

Mousse au chocolat



Produit local



FR
43 258 303
CE

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.