




Menus Semaine 22

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit




Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Mardi 30 mai

Betteraves en vinaigrette
Sauté de veau au vin blanc  
Carottes en persillade
Pâtes 
Fromage à tartiner
Tarte pêche abricot

Bon Appétit

Jeudi 1^{er} juin

Salade coleslaw
Hachis Parmentier  
Liégeois chocolat 

Vendredi 2 juin

Tarte aux poireaux
Poisson pané 
Haricots verts 
Riz
Fraises au sucre

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.