

## 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<sup>er</sup> 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 SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.