




Menus Semaine 23




Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 5 juin

- Céleri rémoulade
- Emincé de dinde  
- Petits pois & carottes
- Fromage 
- Mousse au citron




Mardi 6 juin

- Clafoutis à la provençale
- Boulettes de bœuf  
- Haricots verts
- Flageolets
- Compote pomme - fraise 



Bon Appétit

Jeudi 8 juin

- Melon
- Sauté de porc à la moutarde  
- Brocolis 
- Riz créole
- Flan praliné

Vendredi 9 juin

- Rillettes
- Poisson vapeur 
- Sur lit de ratatouille
- Boulgour 
- Fromage 
- Fruit

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.