




Menus Semaine 24




Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 12 juin

Carottes râpées
Sauté de dinde tandoori  
Tomate rôtie
Pâtes 
Fromage blanc / confiture de fraises

Mardi 13 juin

Crêpe aux champignons
Rôti de porc à la moutarde 
Printanière de légumes
Fromage 
Fruit 



Bon Appétit

Jeudi 15 juin

Ballotine de dinde forestière
Bœuf bourguignon  
Salsifis au jus
Semoule
Yaourt 
Salade de fruits frais

Vendredi 16 juin

Radis - beurre
Filet de Colin au citron 
Epinards  à la crème
Pommes vapeur
Fromage 
Mousse au chocolat

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.