




Menus Semaine 18

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine



Mardi 3 Mai

Terrine de légumes
Sauté de boeuf  
Carottes persillées
Blé
Fromage 
Fraises au sucre



Mercredi 4 Mai



Quiche Lorraine
Moussaka 
Riz 
Fruit

Lundi 2 Mai

Radis/beurre
Roti de dinde  
Brocolis
Pâtes
Yaourt 
Pomme au four




Bon Appétit

Vendredi 6 Mai

Salade de lentilles
Parmentier de poisson 
Salade verte 
Tarte poires/chocolat



Jeudi 5 Mai

Pamplemousse
Rôti de porc au basilic  
Tomate provençale
Frites 
Flan nappé caramel BIO

Produit local

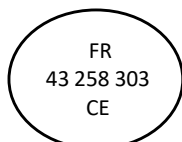


Viandes d'origine française

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.