



# Menus Semaine 20

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine







## Lundi 16 Mai

Rosette/Beurre  
Cuisse de poulet   
Petits pois/Carottes  
Fromage d'Auvergne  
Fruit 

## Jeudi 19 Mai



Tarte aux fromages  
Jambon sauce madère   
Brocolis   
Semoule couscous  
Fruit

## Mardi 17 Mai




Melon  
Sauté de porc à la moutarde    
Courgettes sautées  
Purée de pomme de terre   
Panna cotta  fruits rouges

*Bon Appétit*

## Mercredi 18 Mai

Terrine de légumes  
Sauté de veau à la tomate   
Champignons persillés  
Pâtes   
Petit suisse  
Fraises au sucre

## Vendredi 20 Mai

Macédoine  
Beignets de calamar   
Fondue de poireaux  
Pomme de terre vapeur   
Yaourt   
Crumble aux poires



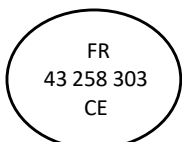
Produit local 

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 SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.