

Menus Semaine 19

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine



Lundi 9 Mai

Surimi/mayo

Spaghettis bolognaise 

Fromage 

Fruit

Mardi 10 Mai

Céleri rémoulade

Œuf à la béchamel

Choux fleur 

Purée de pois cassés

Fromage

Mousse au chocolat

Bon Appétit

Mercredi 11 Mai

Carottes râpées 

Haché d'agneau 

Haricots beurre



Flageolets

Yaourt

Gâteau roulé à la confiture

Jeudi 12 Mai

Pizza jambon/Champignons

Escalope de volaille  

Côtes de blettes

Pomme noisette

Fruit 

Vendredi 13 Mai

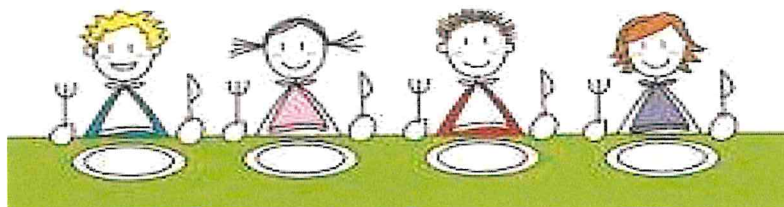
Salade de tomates

Poisson aux olives 

Epinards 


Riz


Fromage blanc/miel




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.