



Menus Semaine 21

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Mardi 21 mai

Panier maraicher 

Cordon bleu 

Purée de Pdt et chou-fleur

Fruit de saison





Bon Appétit



Jeudi 23 mai

Rillettes & cornichon

Poulet basquaise  


Riz 

Yaourt à boire


Salade de fruits frais

Vendredi 24 mai

Melon

Blanquette de poisson 

Pommes noisette

Clafoutis au lait 

Produit local

Vian des 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.