

Déjeuner

lun. 04/05

mar. 05/05

mer. 06/05

jeu. 07/05

Entrée

Taboulé

Plat

Batonnets de colin



Carottes vichy



Petits pois à la française



Plat de substitution

Escalope de volaille panée

Fromage

Saint moret bio



Dessert

Fruit de saison bio



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
 céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
 Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
 Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2 : Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique



Déjeuner

lun. 11/05

mar. 12/05

mer. 13/05

Entrée

Salade de tomate



Plat

Cuisse de poulet



Boulgour et pois chiches
Légumes couscous

Plat de substitution

Filet de colin



Sauce vierge

Fromage

Coulommiers bio



Dessert

Purée pomme poire bio



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Origine France : Viandes de France : Pêche Durable : Produit issu de l'agriculture biologique



Déjeuner

lun. 18/05

mar. 19/05

mer. 20/05

jeu. 21/05

ven. 22/05

Entrée

Salade coleslaw

Plat

Paupiette de veau
Sauce provençale
Papillons



Plat de substitution

Paupiette de poisson
Sauce ciboulette

Fromage

Saint Nectaire bio

Dessert

Fruit de saison bio



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique

Déjeuner

mar. 26/05

mer. 27/05

jeu. 28/05

ven. 29/05

Entrée

Salade de tomate



Plat

Filet de colin



Sauce vierge

Ebly pilaf



Haricots verts



Plat de substitution

Steak haché de veau
Sauce forestière

Fromage

Fromage blanc bio



Dessert

Purée de pomme bio



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Origine France : Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2 : Produit issu de l'agriculture biologique