

Semaine du 19/05/2025 au 23/05/2025

Ces menus sont susceptibles de changement en fonction d'éventuelles difficultés d'approvisionnement. Les menus sont supervisés par une diététicienne.

- Entrée
- Plat
- Garniture
- Produit Laitier
- Dessert

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Concombres à la crème   10	Batavia   13	Tomates   13	Salade de thon maïs  13	Wrap Crudités (Tomate concombre carotte râpée) fromage blanc   10
Nugget végétal  2-4	Chipolatas 	Boulette de Bœuf  4	Fondant de bœuf sauce piquante 	Dos de cabillaud Sauce hollandaise  5-10-4-7-8-13
Petits pois carottes 	Lentilles  	Semoule ratatouille d'été   	Riz  	Gratin Brocolis choux romanesco pommes de terre   10
Yaourt vanille  10	Fromage 10	Fromage 10	Petit suisse 10	Fromage 10
Fruit	Yaourt à boire 10	Fondant Chocolat crème anglaise  10	Fruit	Glace  10

Allergènes 1 crustacés 3 fruits à coque 5 poisson 7 soja 9 arachide 11 sulfites 13 moutarde
 2 œufs 4 gluten 6 graine de sésame 8 céleri 10 lait 12 lupin 14 mollusques

 Fait Maison

 Produit surgelé,
cuisiné et préparé
dans nos locaux

 Qualité Bleu
Blanc Cœur

 Produit local

 Produit BIO