

Mois de Mai 2021



BON APPÉTIT !



<p>LUNDI 3</p> <p>Steack haché BIO</p> <p>Epinards en béchamel BIO 1+7</p> <p>Fromage BIO 7</p> <p>Banane BIO</p>	<p>MARDI 4</p> <p>Letterave-mimolette BIO 7+10</p> <p>Curry de veau</p> <p>Boullgour BIO 1+7</p> <p>Fromage blanc BIO 7</p> <p>madeleine BIO</p> <p>1+3+5+6+7+8</p>	<p>MERCREDI 5</p> <p>Filet de flétan 4</p> <p>Carottes* sautées 7</p> <p>et semoule BIO 1</p> <p>Fromage BIO 7</p> <p>Fruit BIO *</p>	<p>JEUDI 6</p> <p>Salade verte BIO * 10+12</p> <p>Saucisse de Frankfort</p> <p>Pommes de terre frites maison BIO</p> <p>Crème dessert chocolat 7</p>	<p>VENREDI 7</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Tian de courgette * BIO 3+7</p> <p>Gouda BIO 7</p> <p>Fraise* BIO à la chantilly 7</p>
<p>LUNDI 10</p> <p>Pâtes BIO au saumon</p> <p>1+4+7</p> <p>Saint Morêt BIO 1</p> <p>Fruit BIO*</p>	<p>MARDI 11</p> <p>Rôti de dindonneau</p> <p>Brocolis BIO sautés 7</p> <p>St Paulin 7</p> <p>Banane BIO</p>	<p>MERCREDI 12</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Salade verte BIO* 10+12</p> <p>Paëlla végétarienne</p> <p>Yaourt nature BIO 7</p> <p>Purée de pomme BIO</p>	<p>JEUDI 13</p> <p>FERIE</p>	<p>VENREDI 14</p> <p>FERMETURE ECOLES</p>
<p>LUNDI 17</p> <p>Filet de hoki pané 1+4</p> <p>Duo de haricot vert et beurre 7</p> <p>Tarte au citron</p> <p>1+3+5+6+7+8</p>	<p>MARDI 18</p> <p>Sauté de porc</p> <p>sce forestière 7</p> <p>Polenta 7</p> <p>Gouda BIO 7</p> <p>Fruit BIO*</p>	<p>MERCREDI 19</p> <p>Taboulé 1</p> <p>Steack haché BIO</p> <p>Courgettes* BIO gratinées 7</p> <p>Fromage blanc 7</p>	<p>JEUDI 20</p> <p>Encornets à l'armoricaine 2</p> <p>Boullgour BIO 1+7</p> <p>Tome de chèvre BIO 7</p> <p>Fruit BIO*</p>	<p>VENREDI 21</p> <p>Menu végétarien</p> <p>Salade pdt et mimolette BIO 7</p> <p>Omelette BIO aux champignons 3</p> <p>Choux romanesco</p> <p>Fruit BIO*</p>
<p>LUNDI 24</p> <p>FERIE</p>	<p>MARDI 25</p> <p>Filet de dorade sébaste 4</p> <p>Ratatouille maison *</p> <p>Semoule au lait 1+7</p>	<p>MERCREDI 26</p> <p>Menu alternatif</p> <p>Curry de pois chiche</p> <p>Riz basmati</p> <p>Carré frais BIO 7</p> <p>Fruit BIO*</p>	<p>JEUDI 27</p> <p>Blanquette de veau 1+7</p> <p>Carottes* BIO vichy</p> <p>Camembert BIO 7</p> <p>Pomme BIO*</p>	<p>VENREDI 28</p> <p>Salade verte BIO* 10+12</p> <p>Poulet fermier rôti maison</p> <p>Panisses</p> <p>Yaourt vanille BIO 7</p>
<p>LUNDI 31</p> <p>Concombre* sce yaourt BIO 7</p> <p>Rosbif</p> <p>Petits pois* à la française</p> <p>Crème dessert BIO chocolat 7</p>				

Informations : Produits Biologiques

- * Produits de saison
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande Label Rouge
- Viande origine France
- Poisson filière pêche durable
- Filière Bleu Blanc Cœur
- produits locaux



Tous nos potages et veloutés sont fait maison
Pain BIO tous les jours
Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrettes faites maison

Allergènes majeurs connus dans les produits sauf à l'état de traces : 1: Céréales contenant du gluten, 2: Crustacés et produits à base de crustacés, 3: œufs et produits à base d'œufs, 4: poissons et produits à base de poissons, 5: Arachides et produits à base d'arachides, 6: Soja et produits à base de soja, 7: Lait et produits à base de lait, 8: Fruits à coque, 9: Céleri et produits à base de céleri, 10: moutarde et produits à base de moutarde, 11: Graines de sésame et produits à base de sésame, 12: Anhydride sulfureux et sulfites, 13: Lupin et produits à base de lupin, 14: Mollusques et produits à base de mollusques

La précision sur la présence possible des 14 allergènes majeurs dans nos préparations ne peut en aucun cas se substituer à la mise en place des procédures d'accueil d'un enfant atteint d'allergie alimentaire. (certificat médical, P.A.I...)

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus (ruptures de stock fournisseurs, problèmes techniques, grèves...)