



*** Menus ***

BON APPETIT!



SEMAINE DU 30 MAI AU 2 JUIN 2023

Lundi

Mardi



Salade de concombres*

Boudin noir origine France - Haricots blancs*

Edam - Beignet à la framboise Eau - Pain

Jeudi



Betteraves cuites en dés et amandes grillées

Poisson meunière - Semoule aux épices douces

Flan à la pistache Eau - Pain

Vendredi



Lentilles et dés de jambon à la vinaigrette

Cuisse de poulet origine France - Haricots verts

Emmental - Nectarine* Eau - Pain

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des approvisionnements

* Conformément au décret n°2011-1227 du 30 Septembre 2011, les produits frais de saison doivent être identifiés distinctement sur les menus



Préparation maison

LUNDI

MARDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : concombres", ail, persil, huile de tournesol, vinaigre de vin, sel, poivre

Plat : boudin noir origine France, eau

Allergènes : traces : gluten, mollusques, œufs, produits laitiers et dérivés, fruits à coques, moutarde

Garniture : haricots blancs*, eau, MG, ail, bouquet garni, sel, poivre

Dessert : edam - beignet à la framboise

Allergènes "beignet à la framboise" : présence : gluten, œufs - traces : soja, produits laitiers et dérivés, fruits à coques

JEUDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : betteraves cuites, amandes grillées, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Plat : colin cuisinée façon meunière

Allergènes : présence : gluten, œufs, poissons, produits laitiers et dérivés - traces : mollusques, soja, céleri

Garniture : semoule aux épices douces, MG

Dessert : Flan à la pistache : poudre de pistache déshydratée et lait 1/2 écrémé

VENDREDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : salade de lentilles, dés de jambon origine France, échalotes, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Plat : cuisse de poulet origine france, MG, herbes de provence, eau, sel, poivre

Garniture : haricots verts, MG, ail, sel, poivre

Dessert : emmental - nectarine*