



*** Menus ***

BON APPETIT!



SEMAINE DU 19 AU 23 MAI 2025

Lundi		Salade mexicaine
		Bouchées de blé, tomate, fromage de chèvre - Perles tendres
		Gouda - Cocktail de fruits au sirop Eau - Pain
Mardi		Concombres*
		Colin meunière - Riz au citron et romarin
		Kiri - Compote de fruits Eau - Pain
Jeudi		Taboulé à l'orientale
		Rôti de porc origine France - Haricots verts
		St Paulin - Banane* bio Eau - Pain
Vendredi		Radis roses* bio croque au sel
		Fricassée crémeuse de poulet origine France aux petits pois bio
		Semoule au caramel 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

COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

Entrée : haricots rouges, maïs, poivrons verts* et rouges*, oignon, ail, tomates*,olives noires, huile d'olive, vinaigre de vin rouge, sel, poivre

Plat : bouchée de blé, tomate et fromage de chèvre

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

Garniture : perles tendres, sel, poivre

Dessert : gouda - cocktail de fruits au sirop (pas de fiches techniques remise par le fournisseur)

MARDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : concombres*, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, ail, sel, poivre

Plat : colin meunière

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

Garniture : riz de camargue, jus de citron, romarin, sel, poivre

Dessert : kiri - compote tous fruits (pas de fiches techniques remise par le fournisseur)

JEUDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : taboulé à l'orientale

Allergènes : présence : gluten, moutarde - traces : crustacés, œufs, poissons, soja, produits laitiers et dérivés, fruits à coques, céleri

Plat : rôti de porc origine France, huile d'olive, eau, thym, sel, poivre

Garniture : haricots verts, huile d'olive, ail, sel, poivre

Dessert : st paulin (pas de fiche technique du fournisseur) - banane* bio

VENDREDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : radis roses* bio, beurre demi-sel

Plat et garniture : émincé de poulet origine France, petits pois bio, oignons, bouillon de volaille, crème liquide, beurre doux, huile d'olive, sel, poivre

Dessert : semoule au caramel (pas de fiche technique du fournisseur)