

## Menus Semaine 20

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

### Lundi 12 mai

Rosette & beurre   
Rôti de porc   
Petits pois & carottes  
Fromage   
Fruit de saison

### Mardi 13 mai

Macédoine de légumes  
Poulet rôti à l'italienne   
Boulgour   
Fromage   
Beignet

### Mardi 13 mai

Macédoine de légumes   
Picoussel   
Boulgour   
Fromage   
Beignet

# Bon Appétit

### Mercredi 14 mai

Melon  
Sauté de veau à la tomate   
Frites  
Brassé nature   
Fraises au sucre

### Jeudi 15 mai

Salade coleslaw  
Garniture bolognaise   
Coudes rayés  
Emmental râpé  
Fruit de saison 

### Vendredi 16 mai

Betteraves & maïs en vinaigrette  
Calamar à la romaine   
Riz   
Liégeois au chocolat

Photos non contractuelles

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Poissons issus de la pêche durable



Viande origine EU



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.