

# Menus Semaine 21

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

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

## Lundi 19 mai

Salade de crudités du chef  
Joues de porc confites   
Coquillettes   
Semoule au caramel

## Mardi 20 mai

Feuilleté au fromage   
Cordon bleu veggi  
Purée Pdt & chou-fleur  
Pastèque 

## Mardi 20 mai

Feuilleté au fromage  
Cordon bleu   
Purée Pdt & chou-fleur  
Pastèque 

# Bon Appétit

## Mercredi 21 mai

Concombre yaourt & fines herbes  
Côte de porc sce charcutière    
Poêlée paysanne  
Fromage   
Compote pomme – fraise  

## Jeudi 22 mai

Rillettes & cornichons   
Poulet rôti    
Riz pilaf   
Fromage à tartiner  
Salade de fruits frais

## Vendredi 23 mai

Melon  
Blanquette de poisson   
Pommes noisette  
Crème dessert vanille 

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.