








# Menu de la semaine

## Du 22 au 26 mai 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Terrine de campagne</p> <p>Sauté de porc Maringo</p> <p>Pommes grenailles</p> <p>Glaces</p> 	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Steack hâché au bleu</p> <p>Petits pois à la française</p> <p>Bananes</p> 	<p>Mâche et carpaccio sauce à l'ail</p> <p>Spaghettis carbonara</p> <p>Gâteau de semoule</p> 	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Filet de poisson au citron vert</p> <p>Ratatouille et pommes-noisettes</p> <p>Fromage blanc</p> 	<p>Carottes râpées</p> <p>Bœuf en daube Riz pilaf</p> <p>Iles flottantes</p> 

Menu sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

\* des efforts pour servir des fruits AB dans la semaine

### Allergènes :

1. Gluten, 2. Lait de vache (ou produits dérivés beurre crème)
3. Lait de brebis ou chèvre, 4. Œufs, 5. Moutarde, 6. Poisson,
7. Arachide, 8. Fruits à coque, 9. Crustacés, 10. Mollusques,
11. Céleri, 12. Soja, 13. Anhydride sulfureux de sulfite, 14. Sésame



\* Fait Maison



\* Produits locaux



\* Viande Française



\* Agriculture Biologique

\* **Le fromage est servi quotidiennement selon l'apport des produits laitiers contenus dans les menus.**