

MENUS DE LA SEMAINE DU 20 au 24 mai 2024

	LUNDI 20 mai	MARDI 21 mai	MERCREDI 22 mai	JEUDI 23 mai	VENDREDI 24 mai
MIDI	lundi de pentecôte	surimi moyo citron terrine de poisson	feuilleté fromage	salade comtoise(pdt morteau comté)	salade de melon(menthe concombre sauce bulgar)
		salade du pêcheur (PDT thon mais)	avocat crevette	terriner de légumes (volaille)	salade frisée (lardons fro)
		salade	salade verte	salade verte fromage blanc aux fines herbes gréssin)	salade verte
		émincé de bœuf	escalope de volaille curry	rôti de porc	lasagne végé
		oeuf de merlu sauce beurre blanc	cervelas obernois	steak(beurre ail)	lasagnes saumon épinard
		riz pilaf	boullgour lentilles	pommes grenaille	
		légumes d'autrefois	jardinière de légumes	choux bruxelles	
		kiri chèvre	carré frais	cantal aop portion	vache qui rit
		bûche du pilat	brie	bleu de gex	comté
		crème dessert local /compote	dessert maison tarte ananas/marquise choco	tarte aux pommes bio	gauffre au sucre
		fruit	fruits melon	fruits banane bio	fruits
SOIR		pastèque	radis beurre	carottes râpées mimosa	weeke-end ouvert
		manchon de poulet tex-mex	boulettes de bœuf	saucisse Monbéliarde	
		gaufrette de PDT	pâtes bio	lentilles bio	
		fromage portion	fromage portion	fromage portion	
		😊 crème dessert les 2 vaches bio	glace mars	salade de fruits	

+ CORBEILLE DE FRUITS A TOUS LES REPAS

ARACHIDES
 CRUSTACÉS
 GRAINES DE SÉSAME
 CÉLERI
 VIANDES - POISSONS - OEUFS
 CÉRÉALES - FÉCULENTS

LUPIN
 POISSON
 SOJA
 SULFITES
 FRUITS CRUS - LÉGUMES CRUS

CÉRÉALES CONTENANT DU
 MOLLUSQUES
 FRUITS À COQUE
 MOUTARDE
 FROMAGES
 PRODUITS LAITIERS CALCIUM+
 PRODUITS LAITIERS - DESSERTS

LOCAL
 BIO
 FAIT MAISON
 MATIÈRES GRASSES