

















Menus de la période du 6 au 17.05.2019

<p>Ces repas sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes à déclaration obligatoire : arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, lait, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poissons, sésame, soja, sulfites. Viande bovine VBF ou UE provenance affichée sur place le jour de la consommation</p> <p>A AGRILOCAL</p> 	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
	<p><u>Entrée</u> Haricot vert et œuf dur</p> <p><u>Plat</u>  Raviolis au bœuf et sauce tomate à la viande</p> <p><u>Dessert</u> Kiri A pomme *</p>	<p><u>Entrée</u> Carottes râpées ou courgettes râpées mais*, des de fromage</p> <p><u>Plat</u>  Blanquette de veau, champignons, olives Riz*</p> <p><u>Dessert</u> Petit suisse</p>	<p><u>Féried</u></p>	<p><u>Entrée</u> Salade verte, mais, thon*</p> <p><u>Plat</u> Jambon  Purée</p> <p><u>Dessert</u> Banane</p>	<p><u>Entrée</u>  Macédoine mayonnaise ou carotte au cumin</p> <p><u>Plat</u> Filet de poisson pané Pâtes * aux petits légumes </p> <p><u>Dessert</u> Yaourt à boire</p>
	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi16	Vendredi 17
	<p><u>Entrée</u>  Salade de pois chiches ou betteraves</p> <p><u>Plat</u> Poêlée ratatouille Quinoa gourmand* et boulgour* </p> <p><u>Dessert</u> Fromage blanc et sucre</p>	<p><u>Entrée</u>  Salade à la grecque, haricot vert, tomate, féta, olives noires</p> <p><u>Plat</u>  Daube de bœuf à la provençale Pâtes* et râpé</p> <p><u>Dessert</u> A pomme*</p>	<p><u>Entrée</u> Pizza et salade</p> <p><u>Plat</u> Quenelles sauce tomate  Carottes sautées</p> <p><u>Dessert</u> Crème à la vanille</p>	<p><u>Entrée</u> Taboulé </p> <p><u>Plat</u> Œuf dur*  Epinard* à la crème et croustons</p> <p><u>Dessert</u> Tarte au flan</p>	<p><u>Entrée</u> Salade de pâtes au basilic </p> <p><u>Plat</u> Gratin de poisson  Haricots verts sautés</p> <p><u>Dessert</u> Yaourt aromatisé</p>

Les aliments ou plats signalés (*) sont issus de l'agriculture biologique, nos vinaigrettes sont élaborées à l'huile de colza, olive ou tournesol

 Fait maison - Menus conformes aux recommandations du GEMRCN, validés par une diététicienne nutritionniste