















Menus de la période du 20 au 31.05.2019

<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 AGRIOLOCAL</p> 	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
	<p><u>Plat</u> Cuisse de poulet tandoori  Petit pois <u>Dessert</u> Saint moret Poire</p>	<p><u>Entrée</u> Haricots verts en salade <u>Plat</u>  Sauté de veau aux artichauts Riz* et carottes* <u>Dessert</u> Yaourt nature* et sucre</p>	<p><u>Entrée</u> Salade de pomme de terre thon, mayo, olives <u>Plat</u> Pané de poisson Poêlée de légumes  <u>Dessert</u> Flan</p>	<p><u>La Provence dans mon assiette MPG 2019</u>  Salade verte, tapenade, toast  Fricassé de volaille à la provençale Pomme de terre aux herbes de trets Soupe de melon au basilic </p>	<p><u>Entrée</u>  Salade lentilles à l'échalote <u>Plat</u>  Raviolis au fromage sauce basilic <u>Dessert</u> Petit suisse Biscuits</p>
	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
	<p><u>Entrée</u>  Betteraves féta ou céleri rémoulade <u>Plat</u>  A Sauté de porc au curry Riz aux petits légumes <u>Dessert</u> banane</p>	<p><u>Plat</u>  Daube de bœuf aux olives vertes et carotte <u>Dessert</u> Gouda* Melon</p>	<p><u>Entrée</u> Salade verte, mais* <u>Plat</u>  Cuisse de poulet aux champignons Flageolet <u>Dessert</u> Yaourt aromatisé</p>	<u>Férial</u>	<u>Pas d'école</u>

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

Les menus sont établis sous réserves d'approvisionnement et de fluctuation des effectifs - Légumes et fruits selon saison