



Menus

Semaine du 20 au 24 Mai 2019

Lundi 20

**Betterave rouge
fraiche**

Carbonade de bœuf

Petit épeautre

Boule de glace

Mardi 21

**Rillettes de
maquereaux**

**Tomate farcie
végétarienne**

Coquillettes

**Tiramisu
maison**

Jeudi 23

**Salade verte
et chèvre chaud**

**Méli mélo
de pommes de terre,
gésiers confits et
champignons**

**Liégeois
au chocolat**

Vendredi 24

**Pâté grand-mère
maison**

**Curry de lotte
au lait de coco**

Flan de courgettes

Fraises

Produit de saison

Le pain servi tous les jours est issu de farine Bio

Fromage blanc bio de Vachère-en-Quint

Chacun de ces plats est susceptible de contenir les allergènes suivants : Céréales, Crustacé, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques car nous travaillons dans une cuisine qui utilise tous ces produits ou des produits dérivés et nous ne pouvons pas en garantir l'absence.