















Semaine du 06-06 au 12-06-2022

Semaine 23	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>	
<i>Potage</i>	Potage aux tomates et boulettes 	Potage aux légumes (carottes, poireaux, navets, haricots, choux-fleurs, petits pois, céleri, oignons)	Potage au cresson	Crème de volaille 	
<i>Plat</i>	Rôti de porc Sauce Blackwell (pickles) Petits légumes printemps (carotte, brocoli, chou-fleur, chou de Bruxelles)* pdt Céleri, Gluten, (blé), (orge), Lait, Moutarde, Soja, Sulfites  	Hachis parmentier aux poireaux* Gluten, (blé), Lait  	Nid d'oiseau Sauce tomate Persil tubéreux pâtes Céleri, Gluten, (blé), Lait, Moutarde, Oeuf 	Filet de merlan à la vapeur Velouté de poisson Choux romanesco Purée de pommes de terre aux fines herbes Céleri, Crustacés, Gluten, (blé), Lait, Poissons, Sulfites  	0
	<i>Dessert</i>	Gâteau de fêtes  	Boule de Berlin  	Biscuit 	Fruit frais

Le chef et son équipe vous souhaitent un excellent appétit!

Nos préparations peuvent contenir des traces d'autres allergènes (production en cuisine de collectivité). La composition de nos préparations peut varier.

* = recette avec des légumes/fruits de saison



Découverte

Viande de porc

Faire trade



Local

Agriculture responsable

Produits de saison



Pêche durable

Circuit court

Végé