

Menu **MENU PETIT GOURMET** pour **Adulte** semaine n°22 (du 27 au 31 mai 2024) commande à passer avant le 21 mai 2024 à 15:15

	Lundi 27	Mardi 28 Menu vegetarian	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
	<input type="checkbox"/> Saucisson sec avec beurre 🍷🐷 A	<input type="checkbox"/> Choux rouges du val de loire vin. 🍷🌱 A	<input type="checkbox"/> Macedoine mayonnaise 🍷 A	<input type="checkbox"/> Celeri remoulade 🍷 A	<input type="checkbox"/> Radis beurre 🍷 A
	<input type="checkbox"/> Raviolis 🍷🐷🌱 A	<input type="checkbox"/> Nuggets ble croustillant cuits 🍷 A	<input type="checkbox"/> Filet de hoki sce crustaces 🍷 A	<input type="checkbox"/> Steak hache de veau sce poivre 🍷 A	<input type="checkbox"/> Filet de colin a la provencale 🍷 A
		<input type="checkbox"/> Coquillettes bio au beurre 🍷🌱 4B A	<input type="checkbox"/> Choux verts 🍷 A	<input type="checkbox"/> Mousseline 🍷🌱 A	<input type="checkbox"/> Spaghettis bio 🍷🌱 4B A
	<input type="checkbox"/> Tartare ail et fines herbes 🍷 A	<input type="checkbox"/> Vache qui rit 🍷 A	<input type="checkbox"/> Chanteneige 🍷 A	<input type="checkbox"/> Pave demi sel 🍷 A	<input type="checkbox"/> Fondu president 🍷 A
	<input type="checkbox"/> Compote aux abricots 🍷	<input type="checkbox"/> Kiwi 🍷	<input type="checkbox"/> Eclair au chocolat 🍷 A	<input type="checkbox"/> Cake aux pepites de chocolat 🍷 A	<input type="checkbox"/> Fromage blanc aux fruits 🍷 A

Légende : 🍷 = Recommandation nutritionniste 🍷🐷 = Plat complet (viande + légumes) 🐷 = Contient du porc 🌱 = Agriculture biologique 🌱🍷 = Agriculture maîtrisée ou développement durable **A** = Contient un ou des allergènes

Descriptions de plats :

Filet de colin a la provencale : sauce tomate provençale (oignons et olives noires)