

Menu **MENU PETIT GOURMET** pour **Adulte** semaine n°23 (du 3 au 7 juin 2024) commande à passer avant le 28 mai 2024 à 15:15

	Lundi 3	Mardi 4 Menu vegetarien	Mercredi 5 Menu tex-mex	Jeudi 6 Menu tex-mex	Vendredi 7
	<input type="checkbox"/> Salade ebly charcutiere 🍷🍷 A	<input type="checkbox"/> Choux fleur bio vinaigrette 🍷 4B A	<input type="checkbox"/> Chorizo doux avec beurre 🍷🍷 A	<input type="checkbox"/> Salade bugs bunny 🍷 A	<input type="checkbox"/> Salade de perles au surimi et concombre 🍷 A
	<input type="checkbox"/> Steak de porc de touraine grille au romarin 🍷🍷🍷	<input type="checkbox"/> Lasagnes ricotta epinards 🍷🍷 A	<input type="checkbox"/> Pilons de poulet a la mexicaine 🍷 A	<input type="checkbox"/> Cheese-burger 🍷 A	<input type="checkbox"/> Marmite du pecheur 🍷 A
	<input type="checkbox"/> Haricots verts sautes 🍷 A		<input type="checkbox"/> Riz bio sombrero 🍷 4B A	<input type="checkbox"/> Potatoes 🍷	<input type="checkbox"/> Fondue de courgettes 🍷 A
	<input type="checkbox"/> Edam 🍷 A	<input type="checkbox"/> Cantadou 🍷 A	<input type="checkbox"/> Petit cotentin nature 🍷 A	<input type="checkbox"/> Yaourt aromatise 🍷 A	<input type="checkbox"/> Tartare ail et fines herbes 🍷 A
	<input type="checkbox"/> Mousse au citron 🍷 A	<input type="checkbox"/> Pomme fuji 🍷	<input type="checkbox"/> Creme dessert au caramel 🍷 A	<input type="checkbox"/> Donuts 🍷 A	<input type="checkbox"/> Puree de peches 🍷

Légende : 🍷 = Recommandation nutritionniste 🍷+🍷 = Plat complet (viande + légumes) 🍷 = Contient du porc **4B** = Agriculture biologique 🍷 = Agriculture maîtrisée ou développement durable **A** = Contient un ou des allergènes

Descriptions de plats :

Steack de porc de touraine grille au romarin : viande de porc "Roi Rose de Touraine"
 Riz bio sombrero : riz bio, oignons, légumes sombrero (maïs, carottes, petits pois, poivrons, haricots rouges, céleri)
 Salade bugs bunny : carottes rapées, raisins secs et pomme golden
 Salade de perles au surimi et concombre : perles, surimi, concombre, vinaigrette, ciboulette
 Marmite du pecheur : quenelle de brochet, saumonette, sauce veloutée, moules, ail et échalotes