
















SEMAINE DU 06 AU 10 MAI 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betterave cuite mimosa ou macédoine de légumes mayonnaise	melon		salade de riz à la niçoise ou taboulé	concombre vinaigrette ou salade verte aux croutons
 colombo de porc	 pilons de poulet sauce manhattan		émincé de bœuf aux champignons de Paris	 paëlla au poisson
purée de carottes	 mélange cordial biologique		haricots verts persillés	
fromage blanc sucré	saint paulin ou bleu en pain		édam ou saint nectaire	coulommiers ou carré de l'Est
 fruit de saison de l'agriculture raisonnée	flan à la vanille ou flan au chocolat		 fruit de saison du verger d'Ile de France	fromage blanc de la Région aux fruits rouges 
GOUTERS				
<p>pain au maïs gouda compote assortie</p>	<p>céréales lait fruit de saison</p>	FERIE	<p>gaufre nature jus d'orange cocktail de fruits</p>	<p>pain de campagne confiture & beurre fruit de saison</p>

INFORMATIONS ALLERGENES DISPONIBLES SUR LE SITE WWW.SEMAU.FR (rubrique restauration)

 bœuf/veau/volaille : Viande Bovine Française/Race à viande/volaille française	 poisson : gamme AFNOR NFV 45074 (colin, merlu, hoki)
 fruit : issus de l'Agriculture Raisonnée au Locale	 fruit au sirop : principalement production française
 compote : allégée ou sans sucre ajouté 	 production locale / circuit court