













SEMAINE DU 27 AU 31 MAI 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
pastèque	saucisson à l'ail ou saucisson sec pur porc	salade de tomates du marché au basilic ou dés de concombre au paprika		radis long beurre ou salade verte
 tajine d'agneau	 filet de colin sauce citron	 rôti de dinde à la milanaise		sauté de porc vallée d'Auge
semoule couscous	légumes du soleil	piperade basque & coquillettes		pommes de terre boulangères
cantal ou tomme grise	petit suisse aromatisé	pyrénées ou comté		tartare nature ou samos
flan nappé caramel ou flan à la vanille	 fruit de saison du verger d'Ile de France	tarte aux pommes normande		œufs à la neige
GOUTERS				
pain à l'ancienne camembert fruit de saison	gâteau fourré vanille lait compote assortie	cake au chocolat fromage frais sucré fruit de saison	FERIE	pain de campagne pâte à tartiner fruit de saison

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