












SEMAINE DU 03 AU 07 JUIN 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade riz à la niçoise ou salade de pommes de terre aux herbes	sardine au beurre ou maquereau à la moutarde	melon	betteraves cuites en salade ou macédoine de légumes mayonnaise	carottes râpées aux olives ou dés de concombre & maïs
filet de colin pané & citron	 sauté de bœuf sauce épices du soleil	omelette	paupiette de dinde sauce tomate	 filet de merlu blanc sauce crème persillée
épinards au jus	pommes frites	boullgour aux petits légumes	papillons biologiques au beurre 	gratin de chou fleur
mimolette ou tomme blanche	yaourt nature	gouda ou émmmenthal	brie laitier ou fourme d'Ambert	carré de l'Est ou coulommiers
 fruit de saison du verger d'Ile de France	 fruit de saison biologique	glace	 fruit de saison de l'agriculture raisonnée	beignet aux pommes
GOUTERS				
céréales choco noisettes lait compote assortie	pain au maïs édam jus d'orange	brioche pépites au chocolat yaourt aromatisé fruit de saison	muffin's choco lait cocktail de fruits	pain de campagne beurre & chocolat 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