
















SEMAINE DU 17 AU 21 JUIN 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis long beurre ou pomelos rose	salade coleslaw ou chou rouge en salade	tomate vinaigrette ou courgettes râpées vinaigrette	<p>ANIMATION "LE MEXIQUE"</p>  <p>salade mexicaine chili con carne & riz glace</p> 	betterave mimosa ou salade des cœurs aux olives
 émincé de bœuf sauce tomate	œufs durs gratinés	gigot d'agneau froid		 blanquette de la mer
macaronis d'Alsace au beurre 	ratatouille niçoise	salade piémontaise		brunoise de légumes pommes de terre
bleu en pain ou carré de l'Est	yaourt aromatisé	pyrénées ou tomme blanche		mimolette ou comté
 compote de pêches ou compote d'abricots 	cake au chocolat	flan à la vanille ou flan au chocolat		 fruit de saison du verger d'Ile de France
GOUTERS				
céréales lait fruit de saison	pain aux céréales carré de l'Est fruit de saison	muffin's myrtille lait fruit de saison	pain à l'ancienne beurre & chocolat jus de pommes	pain au lait pâte de fruits compote assortie

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