

# SEMAINE DU 20 AU 24 MAI 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
dés de concombre au fromage frais ou émincé de radis en salade	 melon biologique	poireaux vinaigrette ou salade parisienne	céleri aux pommes ou pomelos rose	choux fleurs en salade ou cœurs de palmier en salade
saucisse merguez	 poulet roti au romarin	 émincé de bœuf aux olives	filet de saumon sauce à l'aneth	 spaghetti à la bolognaise
lentilles vertes provençales	duo de carottes aux herbes	chou romanesco pommes de terre	riz pilaf	
édam ou émmenthal	gouda ou saint paulin	morbier ou saint nectaire	chèvre buche ou camembert	fromage blanc
 compote de poires ou compote de pommes	semoule au lait et crème anglaise	 fruit de saison du verger d'Ile de France	crème dessert chocolat et gâteau sec	 fruit de saison biologique
<b>GOUTERS</b>				
céréales "boules au miel" lait fruit de saison	pain de mie beurre & confiture fruit de saison	barre bretonne fromage blanc jus de raisins	pain aux céréales cantal fruit de saison	gaufre liégeoise chocolat lait compote assortie

## INFORMATIONS ALLERGENES DISPONIBLES SUR LE SITE [WWW.SEMAU.FR](http://WWW.SEMAU.FR) (rubrique restauration)



bœuf/veau/volaille : Viande Bovine Française/Race à viande/volaille française



fruit : issus de l'Agriculture Raisonnée au Locale



compote : allégée ou sans sucre ajouté



poisson : gamme AFNOR NFV 45074 (colin, merlu, hoki)



fruit au sirop : principalement production française



production locale / circuit court