















SEMAINE DU 24 AU 28 JUIN 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade des champs ou macédoine de légumes mayonnaise	melon	carottes râpées ciboulette ou salade toscane	taboulé ou salade de lentilles	salade verte ou concombre vinaigrette
 sauté de porc au curry	 filet de colin à la provençale	 pilons de poulet froid & ketchup	 filet de poisson meunière	 rôti de bœuf sauce barbecue
brocolis pommes de terre	ébly & piperade	pommes de terre wedge	épinards sauce crème	coudes rayés au beurre
fromage blanc aux fruits	morbier ou gouda	kiri ou cantafrais	émmenthal ou édam	chèvre buche ou camembert
 fruit de saison de l'agriculture raisonnée	crème dessert caramel	cocktail de fruits	 fruit de saison du verger d'Ile de France	glace
GOUTERS				
pain au maïs gouda compote assortie	céréales lait fruit de saison	barre bretonne fromage frais fruit de saison	gaufre nature jus d'orange cocktail de fruits	pain de campagne confiture & beurre 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