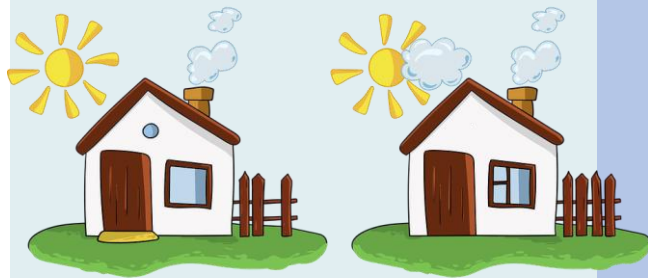


# Semaine du 19 au 23 mai, vous propose :

le chef proposera tous les jours , et sur demande, une recette d'origine végétale à teneur en protéines équivalente au menu du jour

## JEU DE LA SEMAINE

Tu dois trouver les 5 différences :



## LUNDI

Melon jaune ou pastèque



Blanquette de volaille (France)



Semoule BIO



Fromage blanc

Glace vanille chocolat



## MARDI

Salade de pâtes BIO  
Ferme Pelissier



Cabillaud aux herbes



Ratatouille du chef



Brie ou Camembert

Fruit de saison

## JEUDI

Tarte à l'oignon



Porc de Haute-Loire braisé (France)



Macaronis BIO



Fromage à la coupe



Fraises Françaises

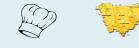


## VENDREDI

Salade de pommes de terre



Œuf dur à la béchamel



Haricots verts



Yaourt vanille BIO



Fruits



**Nous te souhaitons un bon appétit !**



Allergènes potentiellement présents dans ce menu : céréales, œuf, poissons,

arachide, soja, fruits à coques, sésame, céleri, moutarde, crustacés

mollusque, sulfites, lupin, additifs alimentaires

Production locale :



Fait maison :



Produits issus de l'agriculture biologique :

