



# Mai



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

1

## Congé de printemps

4

5

6

7

8

## Congé de printemps

11

12

13

14

15

Potage au chou-fleur

Potage de potiron  
1,9

Potages aux légumes verts  
1,9

Lasagne bolognaise  
1,3,7,9

Lasagne végétarienne  
1,3,5,7

Carbonnade de boeuf  
Stoemp à la carotte  
1,3,7

### Féried

Boulettes à la sauce tomate  
Petits pois à la française  
Pomme de terre nature  
1,3,7

Biscuit  
1,8

Fruit

Dessert lacté  
7

Biscuits  
1,8

18

19

20

21

22

Potage à la courgette  
1,9

Potage à la courgette  
1,7,9

Potage crème de légumes  
1,7,9

Potage de carotte  
1,9

Potage à la tomate  
1,9

Ravioli  
1,3

Burger végétarien  
1,6,9,11  
Sauce tomate  
Riz aux légumes

Pain de viande  
1,3,7

Hachis de chou-fleurs  
1,3,7

Boudin blanc de porc  
1,3,7,9

Fruit

Biscuit

Sauce aux champignons  
Pomme de terre sautées  
1,5,6

Flan caramel  
3,7

Compote de pomme  
Purée de pomme de terre  
7

Dessert du jour

Fruit

25

26

27

28

29

### Féried

Potage au brocoli  
7

Potage poulet et tomate  
1,9

Potage aux poireaux  
1,7,9

Potage de carottes  
1,9

Omelette  
Poêlée de légumes  
Pomme de terre nature  
3,5,7

Emincé de porc  
à la chinoise  
5,6,9

Gratin de pâtes aux  
courgettes  
et lamelles de dinde  
1,3,7

Escalope à la milanaise  
1,3,7

Dessert du jour

Biscuit  
1,8

Coquillettes au beurre  
1,7

Ratatouille

Fruit

Allergènes:

1 Gluten  
2 Crustacés  
3 Oeufs

4 Poisson  
5 Arachide  
6 Soja

7 Lait  
8 Fruits à coques  
9 Céleri

10 Moutarde  
11 Sésame  
12 Lapins

13 Mollusques  
14 Sulfites

Tous nos produits sont élaborés dans un atelier où plusieurs ingrédients peuvent être manipulés : fruits à coques, lait, soja, poisson, crustacés, mollusques, gluten, sésame, céleri, moutarde, etc. Ces allergènes peuvent donc se retrouver à l'état de traces.



**Duc** LAUREN  
Traiteur

Menu avec porc

Menu végétarien

Menu poisson

Menu bio BE-BIO-01

