


## Semaine du 28 mai au 3 juin 2018

 L'essentiel, c'est moi !	<b>DEJEUNER</b>	
<b>LUNDI</b> 28 MAI	Salade mexicaine Haché de veau Purée de carottes & haricots verts Laitage Fruit frais <span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px;">BIO</span>	*** ** **
<b>MARDI</b> 29 MAI	Concombres à l'aneth Couscous <span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px;">BIO</span> Semoule/légumes couscous Laitage Ile flottante	*** *** *** **
<b>MERCREDI</b> 30 MAI	<span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px;">BIO</span> Tomates vinaigrette Mijoté de porc PDT vapeurs / poêlée de légumes Laitage Melon	*** *** *** **
<b>JEUDI</b> 31 MAI	Terrine de campagne Cassiolette moules aux légumes <span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px;">BIO</span> Frites Laitage Glace	* ** * *
<b>VENDREDI</b> 1ER JUIN	Salade de cœur de palmier Escalope de volaille marinée <span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px;">BIO</span> Polenta/petits pois Laitage Eclair	** *** ** *

**2018**

**Le Rest'O Riedisheim - Saveurs Restauration**

<b>3 Etoiles</b> ***	⇨ Plats 100 % Produits Frais et 100 % Cuisinés Maison.
<b>2 Etoiles</b> **	⇨ Plats composés de produits crus, frais, surgelés ou secs cuisinés maison.
<b>1 Etoiles</b> *	⇨ Plats composés de produits crus prêts à cuire sans autres interventions.
<b>0 Etoiles</b>	⇨ Produits sans intervention, ni cuisson (yaourt, produits frais...).

Certaines de nos préparations étant susceptibles de contenir des allergènes parmi la liste définie par la réglementation, nous vous invitons à vous rapprocher, si besoin, du chef de cuisine, qui répondra à vos questions sur ce sujet.