

(x) = référence allergènes



origine EU





viande origine france



Produits Bio



Fait Maison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végétarien	Vendredi
ENTRÉE		Betteraves bio vinaigrette (10)  	salade de Tomates bio (10)  	Carottes rapées bio vinaigrette (10)  	Laitue bio et croutons (3,10)  
PLAT		Jambon blanc (label) et petit beurre (7)  	émincé de Veau champignons (1,7,)  	Bolognaise végétale (1,7,3,10)  	Beignet de Cabillaud sce Tartare (7,3,1,4)
ACCOMPAGNEMENT		Chips (5,1) 	Riz pilaf bio  	Tagliatelles bio (7,1)  	Haricots verts bio sautés à l'ail (7)  
PRODUIT LAITIER		Flan nappé bio 	crème dessert vanille	Fromage blanc aux fruits bio 	Yaourt aromatisé
DESSERT		Fruit bio de saison 	Fruits de saison bio 	Biscuit bio 	Fraises bio au sucre

Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015, nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :


1 gluten / 2 crustacés / 3 oeufs / 4 poisson / 5 arachides / 6 soja / 7 lait / 8 fruits coque / 9 cèleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mollusques,
Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages


MENU RESTAURANT SCOLAIRE



Mai 2023
























Semaine du 09 Mai au 12 Mai 2023

(x) = référence allergènes

 origine EU

 viande origine france

 Produits Bio
 Fait Maison


	Lundi	Mardi repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE		Salade de Mais bio vinaigrette et Pois chiche(10)  	salade laitue bio (10) 	Sardinade (1,7) 	Rosette de Lyon et Radis
PLAT		Pizza Mozzarella (1,7) 	Poulet grillé forestière  	Le rôti de Veau bio au jus (1,7,3,9,10)   	dos de Colin persillé aux moules (1,3,7) 
ACCOMPAGNEMENT			Coquillettes bio (1,7)  	Les pommes Frites  	Riz pilaf bio (7)  
PRODUIT LAITIER		Crème dessert bio 	Mousse chocolat	Babybel	Fromage blanc nature bio 
DESSERT		Fruit bio saison et Biscuit 	Fruit de saison bio 	Kiwi bio 	Banane bio 


Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015, nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :



1 gluten / 2 crustacés / 3 oeufs / 4 poisson / 5 arachides / 6 soja / 7 lait / 8 fruits coque / 9 cèleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mollusques,
Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages

Semaine du 15 au 17 Mai 2023

(x) = référence allergènes

 origine EU

 viande origine france

 Produits Bio
 Fait Maison

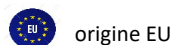
	Lundi	Mardi repas végétarien	Mercredi CLSH	Jeudi	Vendredi CLSH
ENTRÉE	Batavia bio mimosa (10,,3)  	Concombre vinaigrette bio (10)  	Tarte à la Provençale (7,10) 		
PLAT	Escalope de Poulet Milanaise bio (1,3,7,9,10)   	Raviolis bio frais de Légumes (1,7)   	saucisses de Volaille façon Rougail  	Jour	Menu
ACCOMPAGNEMENT	Lingot de Polenta (7) 	sauce Basilic 	Riz bio créole (7)  	Fèrè	à
PRODUIT LAITIER	Lacté vanille bio 	Petit filou nature bio 	Flan chocolat 		Définir
DESSERT	Compote de poires bio 	Roulé au chocolat (3,1,7,6,8) 	Fruit bio de saison 		

Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015, nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :

1 gluten / 2 crustacés / 3 oeufs / 4 poisson / 5 arachides / 6 soja / 7 lait / 8 fruits coque / 9 cèleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mollusques,
Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages

Semaine du 22 Mai au 26 Mai 2023

(x) = référence allergènes



origine EU



viande origine france



Produits Bio



Fait Maison

	Lundi	Mardi choix Végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Salade batavia bio (10) 	Tomates bio Mozzarella (10,7) 			Carottes bio rapées vinaigrette
PLAT	Financière de Veau bio et sa bouchée (1,3,7) 	Oeufs à la coque et son cressin (1,3)	Lasagnes au Boeuf bio (1,7) 	chesburger "maison" (1,7) 	brochette de Colin sauce tartare (1,,4,3,7)
ACCOMPAGNEMENT	Riz créole bio (7) 	Les Macaronis bio (1,7) 	salade verte bio (10) 	Pommes steak house 	Carottes sautées bio (7)
PRODUIT LAITIER	Flan nappé	Fondant chocolat ,crème anglaise et chantilly	Crème vanille et sa madeleine	Yop à la fraise	Glace
DESSERT	Biscuit bio 	Fruits de saison bio 	La Poire bio de saison 	Fruit de saison et Cookies	Banane bio

Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015, nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :

1 gluten / 2 crustacés / 3 oeufs / 4 poisson / 5 arachides / 6 soja / 7 lait / 8 fruits coque / 9 cèleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mollusques,
Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages