



## MENUS du 6 au 17 mai 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 6 au 10 mai 2024	<b>Betteraves</b> <sup>9</sup> <b>Fusilli à la bolognaise</b> <sup>1-6</sup> Emmental <sup>6</sup> <b>Pomme</b>	<b>Salade de riz-thon-maïs</b> <sup>4-9</sup> <b>Poulet rôti</b> Haricots verts <sup>6</sup> Petits suisses sucrés <sup>6</sup> <b>Ananas</b>	<u>JOUR FERIE</u>	<u>JOUR FERIE</u>	<u>FERMETURE</u>
Semaine du 13 au 17 mai 2024	<b>Carottes râpées</b> <sup>9</sup> <b>Emincé de dinde kébab</b> <b>Riz</b> <sup>6</sup> *Saint-Nectaire AOP <sup>6</sup> <b>Orange</b>	<b>Avocat</b> mayonnaise <sup>3-9</sup> <b>Tarte aux légumes</b> <sup>1-3-6</sup> <b>Salade verte</b> <sup>9</sup> <b>Crème chocolat</b> <sup>6</sup> <b>Pomme</b>	<u>ALSH</u>	<b>Concombre à la crème</b> <sup>6-9</sup> <b>Poisson meunière</b> <sup>1-4-6</sup> <b>Pommes vapeur</b> <sup>6</sup> * <b>Tome d'Anjou</b> <sup>6</sup> Compote pommes-bananes	<b>Salade de pâtes au jambon</b> <sup>1-9</sup> <b>Blanquette de dinde</b> <sup>6</sup> <b>Brocolis</b> <sup>6</sup> Camembert <sup>6</sup> <b>Fraises</b>

**ALLERGENES**

1-Gluten	5-Arachides	10- Lupin
2- Crustacés	6- Lait+lactose	11-Sulfites
3-Œufs	7-Fruits à coques	12- Soja
4-Poissons	8-Céleri	13-Sésame
	9-Moutarde	14 -Mollusques

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN.  
LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS POUR DES RAISONS D'APPROVISIONNEMENT OU DE VARIATIONS CLIMATIQUES

**Tous nos plats sont préparés sur place par le Chef et son équipe**

\* **PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE – Toutes nos céréales sont bio (sauf le blé)**

\* **VIANDE élevée et abattue en France – sous label de Qualité**

\* **POISSONS FRAIS** sous label de qualité

\* **FRUITS ET LEGUMES FRAIS**

\* *Produit bénéficiant de l'aide de l'U.E. dans le cadre du programme lait et produits laitiers à l'école*

