



Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.

La loi Egalim impose un repas végétarien par semaine.

Un plat de substitution est systématiquement prévu pour remplacer la viande de porc

Les repas sont cuisinés les matins, par 3 agents de restauration qualifiés



	6/05 au 10/05	13/05 au 17/05
LUNDI	 Salade composée avec perles de blé Saumon  Courgettes  Yaourt Biscuit	 Salade grecque Escalope de porc  Tortis  Actimel Compote
MARDI	Salade et gouda  Cordon bleu Haricots blancs tomate  Fruit frais 	Tomates en salade  Quiche aux légumes Mimolette Mousse au chocolat
JEUDI	Férial	Salade chinoise  Pâtes carbonara  Brie Fruit frais 
VENDREDI	Férial	Macédoine vinaigrette Veau   Haricots verts persillés  Edam Fruit frais 

Légende :



Spécialité
Traditionnelle
Garantie



Indication
Géographique
Protégée



Agriculture
Biologique



Cuisiné Maison



Appellation
d'Origine Protégée



Fruits et légumes
à l'école - Aide UE
à destination des
écoles



Label Rouge

14 allergènes listés par le règlement n°
1169/2011



Gluten



Crustacés



Œufs



Poisson



Moutarde



Soia



Céleri



fruits à coque



Lait



Lubin



Mollusques



Sésame



Sulfites



Arachides