



Le restaurant scolaire vous informe que les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes tels que : Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à la coque, céleris, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux, lupins, mollusques

MENUS DU 26 AVRIL AU 14 MAI 2021

LUNDI 26 AVRIL	MARDI 27 AVRIL	MERCREDI 28 AVRIL	JEUDI 29 AVRIL	VENDREDI 30 AVRIL
Salade de tomates et thon ●● Saucisse gironnaise ● Haricots verts ● Fromage bio ● Pomme ●	Betteraves/pommes BIO ● Rôti de Porc ● Pommes de terre BIO ● Yaourt fermier BIO ●	Friand fromage ●●● Steak haché VBF ● Petits pois/carottes ●● Verre de lait BIO ● Fruits de saison ●	Salade composée ● Filet de poisson « frais » ● Riz pillaf BIO ● Desserts variés ●	Salade verte ● Pâtes BIO aux petits légumes ●● Fromage d'Entrammes ● Compote de pomme ●
LUNDI 03 MAI	MARDI 04 MAI	MERCREDI 05 MAI	JEUDI 06 MAI	VENDREDI 07 MAI
Carottes râpées ● Jambon ● Boulghour BIO ● Viennois chocolat ●	Concombre à la crème ●● Sauté de dinde ● Haricots blancs ● Crème dessert ●	Menu végétal ●●●●	Tartines fromage BIO ●● Bœuf bourguignon VBF ● Carottes/pruneaux ● Fruits variés ●	Galette saucisse ●● Salade verte ● Fromage blanc BIO ● Madeleine ●
LUNDI 10 MAI	MARDI 11 MAI	MERCREDI 12 MAI	JEUDI 13 MAI	VENDREDI 14 MAI
Salade fraîcheur (coleslaw) ● Escalope de porc ● Patate douce ● Yaourt BIO Vanille ●	Salade de lentilles ● Filet de poulet ● Julienne de légumes ● Desserts ●	Quiche ●●●●● Salade verte ● Fromage ● Riz au lait « maison » ●●	Crudités de saison ● Gratin de céréales ● Fromage BIO ● Gâteau « Maison » ●	Salade de tomates ● Filet de lieu frais ● Pommes vapeurs BIO ● Verre de lait BIO ● Fruits de saison ●

En cas de problème de livraison, le menu pourra être changé.

Filière bio, locale ou courte

● Viandes, poissons, œufs ● Produits laitiers ● Féculents ● Légumes, fruits ● Matières grasses

