



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

MENU du 10 au 28 Mai 2021

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 au choix ●	Quiche Lorraine ●●● Salade verte ● Fromage BIO ● Riz au lait BIO maison ●	FERIÉ	FERME
LUNDI 17 MAI	MARDI 18 MAI	MERCREDI 19 MAI	JEUDI 20 MAI	VENDREDI 21 MAI
Crudités ● Gratin végétal au gruyère ●●● Yaourt BIO Citron ●	Salade de tomates ● Escalope de dinde ● Pommes de terre rissolées ● Fromage blanc BIO, coulis ●	Betteraves, vinaigrette ● Rosbeef VBF ● Pâtes au beurre BIO ● Desserts ●	Taboulé à la menthe ● Filet de poisson frais ● Pommes de terre vapeur ● Verre de lait BIO ● Fruits variés ●	Salade composée ●● Paupiette de poulet ● Courgette à la crème ● Gâteau aux Pommes « Maison » ●
LUNDI 24 MAI	MARDI 25 MAI	MERCREDI 26 MAI	JEUDI 27 MAI	VENDREDI 28 MAI
Charcuterie BIO ● Chili Corn Carné VBF ● Chariot de dessert ●●	Salade de Pâtes ● Steak soja , tomate basilic ● Fromage ● Pomme BIO ●	Croziflettes ● Salade verte ● Camembert BIO ● Salade de fruits frais ●	Pastèque ● Sauté de dinde ● Choux fleurs ● Desserts variés ●	Carottes râpées BIO ● Saumon à l'aneth ● Riz créole BIO ● Yaourt au chocolat ●

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