



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