





















LUNDI 22/05

MENU ALLEMAND

SALADE CHOU BLANC / CAROTTE 
 
 SAUCISSE
 FRITES FRAÎCHES 
 APFELSTRUDEL     
 FRUIT 

MARDI 23/05

MENU ITALIEN

TOMATE / MOZZARELLA  
 TAGLIATELLES ÉPINARDS,
 COURGETTES, CRÈME    

 FRUITS
 PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES
  

MERCREDI 24/05

MENU MULTICULTUREL

CONCOMBRE À LA CRÈME  
 PIZZA JAMBON FROMAGE   
 BROWNIES     
 CRÈME ANGLAISE   

JEUDI 25/05

MENU ESPAGNOL






COCKTAIL SANGRIA SANS ALCOOL






 JAMBON ESPAGNOL
 GUACAMOLE / CHIPS DE MAÏS  
 TORTILLA   
 POÊLÉE HARICOTS ROUGES MAÏS
 POIVRON 
 FROMAGE 
 ANANAS

VENDREDI 26/05

MENU ANGLAIS

ASSIETTE ANGLAISE (ASSORTIMENT
 AU CHOIX DE CONCOMBRE
 CAROTTES COLESLAW POULET
 FROID)    
 SALADE VERTE
 CHEDDAR 
 CHEESECAKE     

-  Menu conseillé
-  Bio
-  Local (circuit de proximité)
-  Végétarien
-  Fait Maison

-  Arachides
-  Crustacés
-  Poissons
-  Oeufs
-  Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

-  Soja
-  Lait
-  Mollusques
-  Anhydrides sulfureux et sulfites
-  Fruits à coques
(amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)
-  Moutarde
-  Graines de sésame
-  Lupin
-  Céleri

Ferlat Coralie
 Adjointe Gestionnaire



* Aide UE à destination des écoles

Des modifications dans la composition des menus peuvent intervenir en fonction des commandes et des consommations
 Liste des allergènes réalisée le 12 mai 2023 en fonction des indications connues à ce jour