

LUNDI 29/05

MARDI 30/05

MERCREDI 31/05

JEUDI 01/06

VENDREDI 02/06

BOUCHÉE FRUITS DE MER

ESCALOPE DE VEAU À LA  
PROVENÇALE

PETITS POIS À LA FRANÇAISE

FROMAGE À LA COUPE

FRUIT AU SIROP

RADIS NOIR

ANDOUILLETTE

PENNE AU BASILIC

FROMAGE

FLAN NAPPÉ CARAMEL

FRUIT

**MENU BOURGUIGNON**

OEUFS À LA MOUTARDE

BOURGUIGNON DE LAPIN

POMME VAPEUR

FLAMMUSSE BOURGUIGNONNE  
AUX POMMES

FROMAGE BLANC

SALADE MIMOLETTE

BROCHETTE DE POISSON PANÉ

POÊLÉE DE LÉGUMES

FROMAGE

FRUIT

YAOURT AUX FRUITS

- 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



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

\* Aide UE à destination des écoles