







Menu du restaurant scolaire













Semaine du 6 au 10 mai 2024

Semaine	LUNDI 06/05	MARDI 07/05	MERCREDI 08/05	JEUDI 09/05	VENDREDI 10/05
Entrées	Betteraves vinaigrette 	Taboulé 			
Plat protidique	 Saucisses d'agneau 	Paupiettes de veau 			
Accompagnement	Semoule	Haricots verts			
Autres	Salade verte	Salade verte			
Produit laitier	Fromage	Fromage			
Dessert	 Yaourts	Liegeois			
Autres	Fruits	Fruits			

Toutes nos sauces sont faites maison et toutes nos pommes sont issues de l'agriculture locale.
Des fruits sont proposés chaque jour.
Ce menu est susceptible de changer selon les arrivages

Bon appétit !



Informations relatives aux allergènes présents dans les denrées alimentaires servies (conformément au règlement n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011)	traces d'allergènes					allergènes								
	o				x									
	Gluten	Crustacés	Ceufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et dérivés	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Vinaigrette										x				
Pain	x													
Fromages et laitages							x							
Betteraves vinaigrette			x							x				
o														
Saucisses d'agneau			x				x							
Semoule	x													
Yaourts							x							
Taboulé	x									x				
o														
Paupiettes de veau	x		x				x		x					
Haricots verts							x							
Liegeois							x							
o														
o														
o														
o														
o														
o														
o														
o														
o														
o														
o														
o														
o														

Le principal,

La gestionnaire,

La cheffe de cuisine,