






Menus Restauration scolaire – Semaine 13 au 17 mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri râpé <i>allergène : présence de céleri, moutarde</i>	Salade de pâtes <i>allergène : présence de gluten, moutarde</i>	 Betteraves <i>allergène : présence de moutarde</i>	Tomates au thon <i>allergène : présence de poisson, moutarde</i>	Salade verte et emmental <i>allergène : présence de lait, moutarde</i>
Plat	Cuisse de poulet 	Croq'veggie <i>allergène : présence de gluten, lait</i>	Rôti de porc 	Sauté de boeuf 	Filet de Hoki <i>allergène : présence de poisson, lait</i>
Garniture	Frites <i>allergène : néant</i>	Haricots beurre <i>allergène : présence de lait</i>	Purée	Carottes <i>allergène : présence de lait</i>	Riz <i>allergène : présence de lait</i>
Produit Laitier		Comté	Lait	Petit moulé ail et fines herbes	
Dessert	Yaourt aux fruits mixés	Fruit	Fruit	Compote de pommes 	Crème au chocolat

Les menus peuvent être changés selon l'approvisionnement

Produit local

Fait maison (les recettes sont élaborés à partir des produits bruts)

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

