



Menus Restauration Scolaire – Semaine 1 au 5 juillet 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées <i>allergène : présence de moutarde, sulfites</i>	Salade niçoise <i>allergène : présence de poisson, œuf, moutarde, sulfites</i>	Surimi <i>allergène : présence de poisson, crustacés, gluten, traces d'œufs</i>	Tomates cerises <i>allergène : présence de moutarde, sulfites</i>	Salade de lentilles et gésiers lardons <i>allergène : présence de moutarde, sulfites</i>
Plat	Emincé de poulet <i>allergène : présence de lait</i>  	Crêpe emmental <i>allergène : présence de gluten, œuf, lait, traces de poisson, crustacés, mollusques, céleri, moutarde</i>	Rôti de veau	Rôti de porc	Nuggets de poisson <i>allergène : présence de gluten, crustacés, poisson, lait, moutarde, traces d'œuf</i>
Garniture	Purée <i>allergène : présence de lait, sulfites</i>	Salade verte <i>allergène : présence de moutarde, sulfites</i>	Flageolets	Macaronis <i>allergène : présence de gluten, lait</i>	Duo Haricots verts et beurre
Produit Laitier		Emmental	Chanteneige	Lait	
Dessert	Crème caramel	Éclair au chocolat <i>allergène : présence de gluten, œuf, soja, lait, traces de fruits à coque</i>	Fraise	Nectarine	Fromage blanc sucré

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