

Lundi 18 mai - vendredi 22 mai Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Céleris rémoulade 2 9 10 14	Concombres 	Salade de haricots jaune 	Avocats	Carottes
Dos de colin 11	Steak haché de boeuf 	Filet de hoki 11	Filet de Poulet 	Ravioles de bœuf 5 10
Pommes de terre rissolées	Pâtes	Riz Pilaf 	Purée de pommes de terre 6	Haricots verts 6
Mouliné Pomme de terre / Carotte 	Mouliné Pomme de terre / Aubergines 	Mouliné Pomme de terre / Betteraves 	Mouliné Pomme de terre / Brocolis 	Mouliné Pomme de terre / Courgette
Comté 6	Bûchette chèvre 6	Tomme blanche 6	Camembert 6	Brie 6
Poire 	Fruit ou laitage 6	Fruit ou laitage 6	Fruit ou laitage 6	Fruit ou laitage 6
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain

Allergènes : 1 Arachide – 2 Céleri – 3 Fruits à coque – 4 Crustacés – 5 Gluten – 6 Lait – 7 Lupin – 8 Mollusques – 9 Moutarde – 10 Œuf – 11 Poisson – 12 Sésame – 13 Soja – 14 Sulfites

Labels

: Label Rouge

: BIO

: AOC

: HVE

: MSC

: Fruits et Légumes à l'école **

: AOP

: IGP

: STG

: Pêche Durable

: RUP

: Lait et Produits laitiers à l'école **


*Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

** Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles


Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.

Allergènes : 1 Arachide – 2 Céleri – 3 Fruits à coque – 4 Crustacés – 5 Gluten – 6 Lait – 7 Lupin – 8 Mollusques – 9 Moutarde – 10 Œuf – 11 Poisson – 12 Sésame – 13 Soja – 14 Sulfites

Labels


 : Label Rouge

 : BIO

 : AOC

 : HVE


 : MSC

 : Fruits et Légumes à l'école **


 : AOP

 : IGP

 : STG

 : Pêche Durable

 : RUP

 : Lait et Produits laitiers à l'école **