

Menus du 8 au 12 mai 2023

Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12 - menu « végété »
Férié	<p>Pamplemousse</p> <p>Steak haché j</p> <p>Chou-fleur gratiné b c</p> <p>Fromage blanc b</p> <p> Fruit de saison</p> <p>Pain c</p>	<p>Poireau vinaigrette j</p> <p>Grillade</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Bûche de chèvre b</p> <p>Poire au sirop</p> <p>Pain c</p>	<p>Macédoine de légumes j</p> <p>Poisson pané a b</p> <p>Haricots verts</p> <p>Tomme de Savoie b</p> <p> Sorbet</p> <p>Pain c</p>

Les fruits et légumes : source de glucides, minéraux, vitamines, fibres

Les produits laitiers : source de protéines, calcium, vitamines

Les féculents : source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres

Viande, poisson, œuf : source de protéines, lipides, vitamines, fer

 Produit de saison

Les 14 allergènes à déclaration obligatoire (règlement INCO 1169-2011) :

a Œufs	d Arachide	g Mollusques	j Moutarde	m Fruits à coque
b Lait	e Poisson	h Lupin	k Soja	n Anhydride sulfureux sulfites
c Gluten	f Crustacés	i Céleri	l Sésame	

Pour plus d'informations sur les allergènes et la composition des recettes, contacter l'équipe de restauration.