







Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 13 mai			Salade riz BIO au surimi N° 1,2,3,5,8,9,11,12 Chipolata N° 1,3,4,5,6,8,12,13,14 Haricots verts sautés Vache qui rit Pomme locale
mar 14 mai		 	Salade de pois-chiches BIO N° 8-14 Cordon bleu de dinde N° 4,5 Poêlée de légumes méridionale Chavroux Mousse au chocolat N° 3,5 Pain BIO
mer 15 mai			Salade verte mimosa N° 3-8-14 Raviolis à l'Italienne + gruyère N° 1-2-3-5-9-11-12 Petit suisse nature Fraise au sucre
jeu 16 mai		 	Carottes rapées BIO N° 8-14 Couscous aux légumes BIO N° 1 Flanby N° 5
ven 17 mai			Salade grecque N° 6-8-14 Dos de colin HVE julienne de légumes N° 1,2,3,4,5,9,11,12 Riz créole Yaourt local framboise N° 5

HVE : Haute Valeur Environnementale

Les plats préparés sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes suivants : N°1 céréales contenant du gluten, N°2 crustacés, N°3 œufs, N°4 soja, N°5 lait, N°6 fruits à coque, N°7 lupin, N°8 moutarde, N°9 poissons, N°10 arachides, N°11 mollusques, N°12 céleri, N°13 graines de sésame, N°14 anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en s02).

Menus élaborés par

Les Diététiciennes-nutritionnistes

La Responsable restauration,

Z.CALVAT - S.GAUDIN

Nicolas GROSS