



Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 6 mai			Salade verte au basilic N° ⁸⁻⁹⁻¹⁴ Filet de lieu HVE huile d'olive citron N° ²⁻⁹⁻¹¹ Riz pilaf BIO St Paulin Mars glacé N° ¹⁻³⁻⁵⁻⁶
mar 7 mai			Rillettes océanes N° ^{5,9} Boulettes de bœuf sauce tomate N° ^{1,3,4,5,6,8,12,13,14} Torsades au gruyère N° ¹⁻³⁻⁴⁻⁵ Kiwi Pain Bio
mer 8 mai			PONT DE L'ASCENSION
jeu 9 mai			PONT DE L'ASCENSION
ven 10 mai			PONT DE L'ASCENSION

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