

| Jours | Restes | Bio/local | Menus |
|-----------------------|--------|--|--|
| lun 9 mai | | | Salade verte Blanc de poulet au jus Gratin de courgettes St Paulin Flanby |
| mar 10 mai | |   | Rillettes océanes Boulette de bœuf sauce tomate Torsades bio et gruyère Salade de fruits <i>Pain BIO</i> |
| mer 11 mai | | | Salade Russe Rôti de veau Pommes de terre sautées Cœur de dame Crème dessert vanille |
| jeu 12 mai | |  | Salade de pois chiche Bio Tortilla pommes de terre/courgette sauce tomate St Morêt Fraises au sucre |
| ven 13 mai | |  | Salade d'épeautre Bio au thon Filet de colin huile d'olive (Haute Valeur Environnementale) Poêlée de ratatouille Eclair au chocolat |

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

La Diététicienne-nutritionniste

Le Responsable restauration,

V.VUILLEMIN - S.GAUDIN

S.COINTE