

## MENU DU 1<sup>er</sup> AU 5 MAI 2023



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLERI



10. CACAHUÈTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat				
Allergène(s)				
Note spéciale		<b>Congé de printemps</b>		
Dessert				
Allergène(s)				
Note spéciale				



ATTENTION: les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

## MENU DU 8 AU 12 MAI 2023



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLERI



10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat		<b>Congé de printemps</b>		
Allergène(s)				
Note spéciale				
Dessert				
Allergène(s)				
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

## MENU DU 15 AU 19 MAI 2023



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLÉRI



10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI 15	MARDI 16	JEUDI 18	VENDREDI 19
Plat	boudin blanc compote d'abricot et pomme p de terre	<b>végétarien</b> gratin de p de terre grenaille et légumes grillés sauce suprême parfumé au chou frisé (carotte-pois-brocoli- chou-fleur)	<b>Congé de l' Ascension</b>	<b>cuisine du monde</b> <b>Italie</b>  Gratin de pâte Lardons de dinde fromage
Allergène(s)	1-8	8		1-8
Note spéciale		 		
Dessert	Choco prince	pudding chocolat lait bio		Pic croq
Allergène(s)	1-5-8	8		1-8
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson.

## MENU DU 22 AU 26 mai 2023



	LUNDI 22	MARDI 23	JEUDI 25	VENDREDI 26
Plat	Boulette sauce tomate blé gourmet	<b><u>Végétarien et servi froid</u></b> Salade de pâte à la tapenade et légumes (lentille-émincé de céleri vert-carotte et pois-olive verte cube de fromage)	Filet de colin  Purée d'épinard	<b><u>cuisine du monde Espagne</u></b>  Paëlla légumes et poulet (mix de poivrons pois oignons Emincé de poulet)
Allergène(s)	1-9	1-8-9	6-8	1
Note spéciale				
Dessert	pomme	fromage blanc sucré	banane	Pudding vanille <b>Lait bio</b>
Allergène(s)		8		8
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers



(crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

## MENU DU 29 AU 2 juin 2023



	LUNDI 29	MARDI 30	JEUDI 1er	VENDREDI 2
Plat	<b>Lundi de Pentecôte</b>	<u>Végétarien</u> Omelette Purée de carotte	<u>Servi froid</u> Mousse de saumon Salade P de terre vinaigrette	<u>Cuisine du monde</u> <u>Grèce</u> Juvetsi (pâte grec ,feta, tomate, poivrons, ail, oignons)
Allergène(s)		5-8	6-7	1-8
Note spéciale				 
Dessert		poire	Yaourt à boire goût fraise	Macédoine de fruits
Allergène(s)			8	
Note spéciale				



ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson