

Semaine du 6 au 10 mai 2024

LUNDI 6 MAI	MARDI 7 MAI	MERCREDI 8 MAI	JEUDI 9 MAI	VENDREDI 10 MAI
BLE AU LEGUMES (13)	SALADE VERTE (BIO) CROUTONS & FROMAGE (2,13,11)	Pont de l'ascension		
HAUT DE CUISSE DE POULET(VF) DUO DE CHOUX FLEUR (BIO)	CHILI SIN CARNE			
FROMAGE BLANC SUCRE (2)	FRUIT			

Semaine du 13 au 17 mai 2024

LUNDI 13 MAI	MARDI 14 MAI	MERCREDI 15 MAI	JEUDI 16 MAI	VENDREDI 17 MAI
CREPE AU FROMAGE (2)	BETTERAVE, FETA (13,2)	SALADE DE TOMATES (13)	CAROTTES RAPEES (13)	TABOULE (13)
ÉMINCE DE PORC (VPF) HARICOTS VERTS (2)	PIZZA AU FROMAGE (2) BROCOLIS (BIO)	WINGS DE POULET POMMES NOISETTES	DOS DE COLIN AU COLOMBO CEREALES GOURMANDES	TANDOORI DE DINDE (VF) RATATOUILLE PROVENÇALE
COMPOTE DE POMME (BIO)	CREME VANILLE (2)	DESSERT DU CHEF (2,11)	FRUIT	FROMAGE (2) & BISCUIT

Attention, les menus sont susceptibles de modification en fonction des arrivages

LEGENDE

(BIO) Agriculture Biologique	(VPF) Viande de Porc Française	(VBF) Viande de Bœuf Française
(BBC) Bleu Blanc Coeur	(VF) Volaille Française	(LR) Label Rouge

ALLERGENES

(4) Mollusques	(1) Œufs	(2) Lait	(3) Crustacés
(8) Soja	(5) Poisson	(6) Arachides	(7) Graines de sésame
(12) Céleri	(9) Anhydride sulfureux et sulfites	(10) Fruits à coque	(11) Céréales contenant du gluten
	(13) Moutarde	(14) Lupin	