



Menu du lundi 20 Mai 2024 au vendredi 24 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 <p>2023 Label Ecocert «En Cuisine» NIVEAU 1 S'engager pour une restauration collective durable. Du local, toujours. www.label-ecocert.com</p>				
DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER
	PETIT DEJEUNER(5,7)	PETIT DEJEUNER(5,7)	PETIT DEJEUNER(5,7)	PETIT DEJEUNER(5,7)
	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
	ENTREES VARIEES	ENTREES VARIEES	ENTREES VARIEES	ENTREES VARIEES
	EMINCE DE PORC AU PAPRIKA	OMELETTE AU FROMAGE(11,7)	SAUTE DE VEAU MARENGO BIO	ROUGAIL SAUCISSE
	POISSON DU JOUR	ANDOUILLETTE	POISSON DU JOUR	POISSON DU JOUR
FERIE	RATATOUILLE	POMMES DE TERRE SAUTEES	PATES BIO	RIZ PILAF BIO
	FROMAGE	LEGUMES VERTS	PETITS POIS(7)	POEELE DE LEGUMES
	YAOURT	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT	YAOURT	YAOURT	YAOURT
	PAIN RATION	FRUIT	FRUIT	FRUIT
		PAIN RATION	PAIN RATION	PAIN RATION
DINER	DINER	DINER	DINER	
	ENTREES VARIEES	ENTREES VARIEES	ENTREES VARIEES	
	PIZZA MAISON 	POISSON PANE	STEAK HACHE	
FERIE	FROMAGE	RIZ PILAF(7)	FRITES	
	YAOURT	FROMAGE	FROMAGE	
	FRUIT	YAOURT	YAOURT	
	PAIN RATION	FRUIT	FRUIT	
		PAIN RATION	PAIN RATION	

Bon Week-end


ALLERGES 1 : ARACHIDES, 2:CELERIE, 3:CRUSTACES, 4:FRUITS A COQUE, 5:GLUTEN, 6:GRAINE DE SESAME, 7:LAIT, 8:LUPIN, 9:MOLLUSQUES, 10:MOUTARDE, 11:ŒUF, 12:POISSON, 13:SOJA, 14:SULFITE

Les soupes et crudites sont uniquement composees de legumes de saison

. **BIOLOGIQUE**

. **BIOLOGIQUE ET LOCAL**

. **LOCAL**

 **PRODUITS BRUTS OU PEU TRANSFORMES**