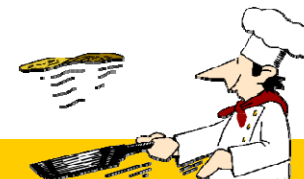













MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES



SEMAINE DU 29 MAI AU 02 JUIN 2023

	LUNDI 29/05	MARDI 30/05	MERCREDI 31/05	JEUDI 01/06	VENDREDI 02/06
D E J E U N E R		 Melon et pastèque Spaghettis bolognaise Chamois d'or Crème dessert choco BIO 	 Carottes râpées BIO  Poulet rôti aux herbes Sauté de courgettes Rondelé Gâteau au chocolat	 <u>Menu pour la planète</u> Concombres BIO à la crème  Quiche aux fromages Fromage blanc sucré Fruit BIO 	 Soja à l'ananas Céleri rémoulade Filet de lieu au citron Pommes vapeur Emmental BIO  Fruit
G O U T E R	<i>Garderies & Maternelles</i>				
		Pain / confiture Yaourt nature sucré Fruit	Briochette au chocolat Lait Fruit	Pain / barre de chocolat Lait aromatisé Compote de pommes	Pain / miel Yaourt à boire Fruit

* Les menus peuvent varier en fonction des approvisionnements

ALLERGENES: Un référent est à votre disposition dans les cuisines pour vous indiquer les allergènes présents dans chacun des plats

Menus contrôlés par une diététicienne



Viande Bovine Française



Issu de Agriculture Biologique

Label Rouge



Produits locaux



Fait maison