

			Plat conseillé	Menu végétarien
LUNDI 06/05/24	MARDI 07/05/24	MERCREDI 08/05/24	JEUDI 09/05/24	VENDREDI 10/05/24
ENTREE	ENTREE	ENTREE	ENTREE	ENTREE
pamplemousse terrines de légumes betterave concombre vinaigrette sardine à l'huile	pamplemousse carotte râpées salade composée pâté en croute charcuterie			
PLAT CHAUD	PLAT CHAUD			
poisson omelette catalane brochette de volaille haricots v/gratin de chou fleur pate salade fromage ou yaourt*	poisson paupiette tomates farcies semoule brocolis /julienne de légumes salade fromage ou yaourt*			
DESSERT	DESSERT			
liégeois chocolat yaourts aux fruits fruit	glace fruit			
SOIR	SOIR			
œuf durs mayonnaise poisson escalope de volaille riz/brunoise salade fromage ou yaourt* île flottante				

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du service restauration.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements, du coût matière, des mouvements sociaux.....

Notre établissement participe au programme de l'Union européenne à destination des écoles, mis en œuvre avec le soutien financier de l'Union européenne.

(Aide UE à destination des écoles produits soit BIO, AOP, AOC, IGP et LR).*

**TOUTES NOS VIANDES fraîches
SONT D'ORIGINE FRANÇAISE
sauf (agneau d'origine Irlande)**

