

Liste des allergènes alimentaires à déclarer obligatoirement dans nos menus, voici un code de 1 à 14 à votre intention :

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coques / 9 Cèleri / 10 Moutarde / 11 Graines de sésames / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques

## Menus du 13 Mai au 07 Juin 2024

### Lundi 13/05/24

Macédoine mayonnaise 3,5,10,12  
Raviolis tomates mozzarella 1,3,6,7,10  
Fruit

### Mardi 14/05/24

Betteraves râpées 5,10,12  
Roti de porc froid VF  
Brocolis 7  
Fromage 7  
Gaufre vergeoise 3,6

### Jeudi 16/05/24

Taboulé 5  
Poisson meunière ATL 1,3,4  
Carottes 7  
Fromage 7  
Fruit

### Vendredi 17/05/24

Concombres vinaigrette 5,10,12  
Cheeseburger VF 1,10,11  
Frites 5  
Mousse fruits exotiques 7

### Mardi 21/05/24

Pâté de foie 1,7 VF  
Saucisses de veau VF SP  
Haricots verts 3,4,7,9,10  
Fromage 7  
Fruit

### Jeudi 23/05/24

Pamplemousse  
Sauté de dinde, champignons VF 3,7,9,10  
Riz 7  
Fromage blanc 7  
Confiture

### Vendredi 24/05/24

Carottes râpées 5,10,12  
Pizza au fromage 7  
Tiramisu 1,3,7

### Lundi 27/05/24

Tomates mozzarella 7,5,10,12  
Lieu sauce crustacé ATL 4,10,2,7,3,6,9  
Semoule 7  
Compote pomme fraise

### Mardi 28/05/24

Surimi mayonnaise 3,4,5,10,12  
Poulet à la normande VF 1,3,6,7,9,10  
Petits pois 1,3,6,7,9,10,12  
Fromage 7  
Fruit

### Jeudi 30/05/24

Salade verte 5,10  
Lasagne tomate et parmesan 1,7  
Yaourt au citron 7

### Vendredi 31/05/24

Salami  
Boulette de veau au curry VF 1,3,6,7,9,10  
Purée de légumes 7  
Fromage 7  
Fruit

### Lundi 03/06/24

Salade piémontaise 3,5,7  
Sauté de porc à la moutarde VF 1,7,10  
Haricots beurre 1,3,6,7,9,10  
Fromage 7  
Fruit

### Mardi 04/06/24

Melon et pastèque  
Feuilleté au fromage 1,7  
Yaourt nature 7

### Jeudi 06/06/24

Salade de lentilles 5,10  
Saumonette sauce aurore ATL 1,4,7  
Chou-fleur 7  
Fromage 7  
Fruit

### Vendredi 07/06/24

Concombre à la crème 7  
Haché de bœuf VF sauce tomate  
Pates 7  
Glace vanille 7

Le service de la cuisine met à l'honneur les produits frais, locaux et issus de mode de production durable et de qualité. Les menus proposés peuvent être modifiés suivant les approvisionnements du marché.