

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  
Brocolis 7  
Fromage 7  
Gaufre vergeoise 3,6

### Jeudi 16/05/24

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

### Vendredi 17/05/24

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

### Mardi 21/05/24

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

### Jeudi 23/05/24

Pamplemousse  
Sauté de dinde champignons 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  
Filet de lieu sauce crustacés 4,10,2,7,3,6,9  
Semoule 7  
Compote pomme fraise

### Mardi 28/05/24

Surimi mayonnaise 3,4,5,10,12  
Filet de poulet à la normande 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 emmental 1,7  
Yaourt au citron 7

### Vendredi 31/05/24

Salami  
Boulette de veau au curry 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 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 1,4,7  
Chou-fleur 7  
Fromage 7  
Fruit

### Vendredi 07/06/24

Concombre à la crème 7  
Haché de bœuf 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 modifié suivant les approvisionnements du marché.

Produits BIO, Menus végétariens, Viande Française VF, Sans Porc SP, Fait maison, Atlantique AT, Pain BIO et local