

MENUS ÉCOLES

RESTAURATION COLLECTIVE - Semaine 19
SEMAINE DU 06 > 10 MAI 2024

LUNDI 06 MAI	MARDI 07 MAI	MERCREDI 08 MAI	JEUDI 09 MAI	VENDREDI 10 MAI
Macédoine mayonnaise	Pizza bio 	FERIE	FERIE	PONT DE L'ASCENSION
Boulette d'agneau sauce provençale 	Poisson pané et citron 			
Steak de soja provençale 	Nuggets de blé carotte 			
Boulgour bio 	Brocolis persillés bio 			
Fromage	Yaourt			
Fruit bio 	Fruit bio 			

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie, le pain est issu de l'agriculture biologique.



Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO), les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-contre : arachides, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, oeufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I (Projet d'Accueil Individualisé).

