


















# MENUS ÉCOLES

## RESTAURATION COLLECTIVE - Semaine 20 SEMAINE DU 13 > 17 MAI 2024

LUNDI 13 MAI	MARDI 14 MAI	MERCREDI 15 MAI	JEUDI 16 MAI	VENDREDI 17 MAI
Salade de tomates	Œuf dur bio mayonnaise 	Coleslaw	Salade iceberg	Betteraves vinaigrette
Lasagnes de légumes 	Paupiette de veau aux olives 	Bœuf bourguignon Label rouge  	Filet de merlu à l'estragon 	Rôti de porc au jus  
	Burger végétarien 	Nuggets de blé carottes 	Nems aux légumes 	Pacifish ardéchois  
	Poêlée de légumes	Polenta	Purée de carottes	Pâtes
Fromage	Fromage	Fromage blanc bio 	Fromage	Yaourt
Mosaïque de fruits	Fruit	Fruit bio 	Pogne de Romans 	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).

