



















Menus

	Lundi 13 mai	Mardi 14 mai	Mercredi 15 mai	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
Midi	Salad'Bar ~.~ Aiguillettes de poulet au poivre vert ~.~ Haricots verts/flageolets verts ~.~ Fromage ~.~ Fruits Mousse au chocolat	Salad'Bar ~.~ Carbonade flamande ~.~ Frites ~.~ Fromage ~.~ Fruits Ile flottante Pomme au four	Menu à thème : Italie Poivrons à l'huile façon anti-pasti Salade de roquette aux copeaux de parmesan Tomates mozzarella ~.~ Pâtes bolognaises ~.~ Fromage ~.~ Fruits Panna cotta au caramel	Salad'Bar ~.~ Steak haché sauce échalotte ~.~ Printanière de légumes ~.~ Fromage ~.~ Fruits Yaourt saveurs panachées	Journée banalisée

 Issu de l'Agriculture Biologique
  Fait maison - Recette du chef
  Assemblé sur place
  Produits locaux
  Anhydride sulfureux et sulfites
  Arachides
  Céleri
  Céréales contenant du gluten
  Crustacés
  Fruits à coques
  Graines de sésame
  Lait
  Lupin
  Mollusques
  Moutarde
  Oeufs
  Poissons
  Soja

1) En application de la loi EGALIM du 30/10/2018.

Menu non contractuel, susceptible de varier en raison de problèmes d'acheminement des produits par les fournisseurs