







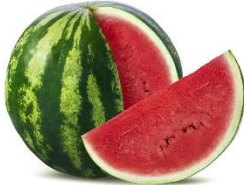













SEMAINE DU 13 AU 17 MAI 2024	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
<b>LUNDI 13 MAI 2024</b>	Taboulé Saumon Epinards Fromage Blanc Kiwi				
<b>MARDI 14 MAI 2024</b>	Melon Lasagnes Végétariennes Port Salut Compote pomme Langue de chat				
<b>MERCREDI 15 MAI 2024</b>	Pastèque Steak haché Lentilles Yaourt onctueux Dés de fruit au sirop				
<b>JEUDI 16 MAI 2024</b>	Betteraves rouges Escalope volaille crème Riz Bleue Poire				
<b>VENDREDI 17 MAI 2024</b>	Tomates vinaigrette Bœuf Bourguignon Pomme de terre Vapeur Suisse Mousse Compote de poires				

Susceptible de modifications

\* Viande bovine française

Allergènes : 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Poissons 5- Soja 6- Lait 7- Fruits à coques 8- Céleri 9- Moutarde 10-Graines de sésame 11- Anhydride sulfureux 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques

Respect de la qualité nutritionnelle et l'équilibre alimentaire des repas servis en restaurants scolaires, conformément aux décrets