





















SEMAINE DU 27 AU 31 MAI 2024	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 27 MAI 2024	Concombre Jambon blanc Purée de pomme de terre Tomme blanche Kiwi				
MARDI 28 MAI 2024	Duo cœur de palmier maïs Poisson meunière Ratatouille Yaourt Fermier sucré Banane				
MERCREDI 29 MAI 2024	Radis beurre Escalope Milanaise Romanesco Fromage blanc vanille Far Breton				
JEUDI 30 MAI 2024	Salade Fondant de poulet Champignons Babybel Gratin aux framboises				
 VENDREDI 31 MAI 2024	Pastèque Bœuf aux tomates Mélange de céréales Emmental Compote				

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