



















SEMAINE DU 29 AVRIL AU 03 MAI 2024	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
<b>LUNDI 29 AVRIL 2024</b>	Haricots verts Veau Marengo Boulghour Camembert Pomme				
<b>MARDI 30 AVRIL 2024</b>	Céleri rémoulade Bœuf aux olives Petits pois Beaufort Compote				
<b>MERCREDI 01 MAI 2024</b>					
<b>JEUDI 02 MAI 2024</b>	Quiche Rôti de dinde Purée de brocolis Yaourt fermier aromatisé Banane				
<b> VENDREDI 03 MAI 2024</b>	Coleslaw Cocktail de fruits de mer à la tomate Pomme de terre rissolées Suisse Fruits Dés de poire au sirop				

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