

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 3 avr			Salade Niçoise N°3-8-9-14 Saucisse N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Purée N°1-3-4-5-6-8-12-13-14 Yaourt sucré Orange
mar 4 avr		 	Salade de boulgour BIO au jambon N°1-3-8-14 Boulettes de bœuf sauce forestière N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Gratin de carottes N°1-5 Chèvre Flanby chocolat N°5 Pain Bio
mer 5 avr			Œuf dur mayonnaise N°3,8 Veau Marengo N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Farfalles N°1 Petit suisse aromatisé Clémentine
jeu 6 avr végétarien		 	Salade verte vinaigrette N°8-14 Couscous BIO aux légumes N°1-3-5-8-12 Cantal Pomme BIO
ven 7 avr			Salade Napolitaine N°3-8-14 Filet de Merlu HVE à l'huile d'olive N°1,2,3,4,5,9,11,12 Courgettes en gratin N°1-5 Carré au chocolat N°1-3-4-5-6

HVE : Haute Valeur Environnementale

Les plats préparés sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes suivants : N°1 céréales contenant du gluten, N°2 crustacés, N°3 œufs, N°4 soja, N°5 lait, N°6 fruits à coque, N°7 lupin, N°8 moutarde, N°9 poissons, N°10 arachides, N°11 mollusques, N°12 céleri, N°13 graines de sésame, N°14 anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en s02).

Menus élaborés par

Les Diététiciennes-nutritionnistes

La Responsable restauration,

Z.CALVAT - S.GAUDIN

S.COINTE