



Jours	Restes	Bio/local	Menus
<b>lun 11 mai</b>		CE2	Salade de pommes de terre au thon N <sup>°8,9,14</sup> Cordon bleu de dinde N <sup>°1b,4,5</sup> Poêlée de légumes méridionale Boursin N <sup>°5</sup> Compote pomme vanille
<b>mar 12 mai</b>		     	Salade de pois-chiches BIO N <sup>°8,14</sup> Chipolatas Chou-fleur au gratin N <sup>°1b,5</sup> Chavroux N <sup>°5</sup> Fraises au sucre <i>Pain Bio N°1b</i>
<b>mer 13 mai</b>			Salade verte sauce aux noix N <sup>°5,6c,8,14</sup> Raviolis à l'Italienne et gruyère N <sup>°1b,3,5</sup> Vache qui rit N <sup>°5</sup> Eclair au chocolat N <sup>°1b,3,4,5</sup>
<b>jeu 14 mai</b>			ASCENSION
<b>ven 15 mai</b>			PONT DE L'ASCENSION

HVE : Haute Valeur Environnementale - CE2 : Certification Environnementale niveau 2

Conformément au décret n°2015-447, nous signalons la présence d'allergènes dans les plats proposés par notre cuisine centrale au sein de laquelle des aliments pouvant contenir un ou plusieurs des allergènes sont manipulés. Si vous soupçonnez une allergie alimentaire, nous vous encourageons à contacter rapidement un médecin. La liste des allergènes, périodiquement révisée en fonction des évaluations scientifiques, est actuellement la suivante : N°1 céréales contenant du gluten (a=avoine, b=blé, s=seigle, o=orge) N°2 crustacés, N°3 oeufs, N°4 soja, N°5 lait, N°6 fruits à coque (a=amande, b=noisette, c=noix, d=noix de pécan, e=noix de cajou, f=pistache, g=noix du Brésil, h=noix de macadamia), 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 de Restauration,

S. GAUDIN - Z.GUERRE-GENTON

E. CRONIER