





| Jours | Restes | Bio/local | Menus |
|--|--------|--|--|
| lun 25 mai Lundi de Pentecôte | | | FÉRIÉ |
| mar 26 mai | |   | Taboulé semoule BIO N ^{°1b, 8, 14} Boulettes de bœuf sauce moutarde N ^{°1b,4,8,14} Courgettes sautées N ^{°5} Brebigrème N ^{°5} Compote de pomme Pain Bio N ^{°1b} |
| mer 27 mai <i>CLSH</i> | |  | Salade verte BIO à la féta N ^{°5,8,14} Rôti de veau au jus N ^{°1b} Lentilles au jus N ^{°1b} Gouda N ^{°5} Crème dessert vanille N ^{°5} |
| jeu 28 mai | |  | Concombre vinaigrette N ^{°8,14} Pané croustifromage N ^{°1b,3,5} Poêlée forestière N ^{°1b} Petit suisse nature N ^{°5} Pomme locale |
| ven 29 mai | | HVE | Saucisson sec, olives, beurre N ^{°5} Filet de lieu sauce tomate N ^{°9} Gansettes au gruyère N ^{°1b,5} Eclair au chocolat N ^{°1b,3,4,5} |

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