





Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 27 avr			Salade verte N ^{°8,14} Hachis parmentier N ^{°1b,3,5,14} Gouda N ^{°5} Œuf au lait N ^{°3,5}
mar 28 avr		  	Taboulé semoule BIO N ^{°1b, 8, 14} Escalope de dinde viennoise N ^{°1b} Haricots verts persillés Vache qui Rit N ^{°5} Pomme locale <i>Pain Bio N^{°1b}</i>
mer 29 avr CLSH			Betteraves BIO vgette N ^{°8,14} Paupiette de veau au jus N ^{°1b,4} Polenta au lait N ^{°5} Yaourt brassé fruits mixés N ^{°5} Kiwi
jeu 30 avr			Salade de lentilles N ^{°1b,8,14} Sauté de porc N ^{°1b,8} Carottes sautées N ^{°5} Camembert N ^{°5} Tarte au chocolat N ^{°1b,3,4,5,6a}
ven 1 mai			FÉRIÉ

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