





# Menu de la semaine

du 06 au 07 mai 2024

	Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08 Fête De La Victoire 1945	Jeudi 09 Ascension
ENTREE	Salade verte 	Pizza aux 4 Légumes 		
PLAT	Steack haché	Blanquette de Jeune Bovin  et petits légumes 		
GARNITURE	Pommes dauphines	Riz de Camargue  		
FROMAGE	Yaourt nature ferme du céor  	Comté		
DESSERT		Kiwi 		
DIVERS	Sans pain	Pain Ferme du Bousquet  		

 Fait maison  Agriculture Biologique  Produit local

Les menus et les recettes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.  
Menus élaborés en collaboration avec Marie-Hélène VEYRIE, Diététicienne, et Julien AIGOUY, responsable du service restauration.

# Allergènes par plat

	lactose	gluten	crustace	oeufs	poisson	soja	fruits a coque	celeri	moutarde	sesame	lupin	mollusques	anhydride	arachide
06 mai 2024														
Salade verte														
Steack haché														
Pommes dauphines		X		X										
Yaourt nature ferme du céor	X													
Sans pain														
07 mai 2024														
Pizza aux 4 Légumes	X	X	Trace	Trace	Trace	Trace	Trace	Trace	Trace			Trace		
Blanquette de Jeune Bovinet petits légumes	X												X	
Riz de Camargue														
Comté	X													
Kiwi														
Pain Ferme du Bousquet		X					X			X				

Les 14 allergènes sont susceptibles d'être présents à l'état de trace.