



Les menus

Semaine du 22 mai au 26 mai 2023



Lundi

Végétarien

☰ **Méli-mélo de crudités**
2,6,14

☰ **Poêlée de blé aux légumes**
2,4,13,10,9,5,12

Yaourt aux fruit
2

Beignets
2,1,4,12,5

Mardi

☰ **Salade de riz**
2,4,1,9,5,6,14

Stéak haché
2,4,13,1

☰ **Courgettes**
2

Fromage frais
2

Glace
2,8,12,1,4,5

Mercredi

Salade verte
14,6,2

☰ **Brandade de poisson**
2,4,3,7,13,11,14

Crème vanille
2

Salade de fruits

Jeudi

☰ **Concombre vinaigrette**
14,6,2

☰ **Sauté de veau**
2,4,13,14,12

☰ **tortis**
2,4

emmental
2

Fruit de saison

Vendredi

Salade piémontaise
14,6,1,2,4,

☰ **Paupiette de volaille**
2,4,9,12,13,5,1

Cordiale de légumes
2,

Tomme grise
2

Nectarines



LOCAL



FAIT MAISON



BIO

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.

≡ Bon appétit ≡

Liste des 14 allergènes alimentaires :

- | | | | |
|--------------------|-------------------|-------------|--------------|
| 1. Oeuf | 5. Fruits à coque | 9. Sésames | 13. Céleri |
| 2. Lait | 6. Sulfites | 10. Lupin | 14. Moutarde |
| 3. Mollusques | 7. Crustacés | 11. Poisson | |
| 4. Céréales gluten | 8. Arachides | 12. Soja | |

Liste des substituts pour les « sans viandes » :

Oeuf dur, omelette, boulette végétale, steak végétal, nuggets végétaux, légumineuse, steak fromager, quenelle nature.

