



MENU DES RESTAURANTS

SEMAINE 18

**DU 29 AVRIL AU
3 MAI 2024**

**BON
APPÉTIT**



Menu VEGETARIEN

LUNDI

Salade verte et sa vinaigrette
faite maison (a b j n)



Lasagnes à la bolognaise
(a b c e f g i j k)

Tomme blanche à la coupe (b)



Compote de pommes

SANS VIANDE

Lasagnes aux légumes
(a b c e f g i j k)



MARDI

Salade de chou-fleur, maïs et
mimolette (a b j n)



Dahl de lentilles corail
(b)

Riz BIO (b)

Pomme BIO



SANS VIANDE

Dahl de lentilles corail
(b)

CENTRES MERCREDI

**1^{er} Mai
Jour Férié**

SANS VIANDE

GOÛTERS

JEUDI

Pizza au fromage (b c)



Sauté de veau et sa sauce
vallée d'Auge
(b c)



Ratouille

St Paulin à la coupe
(b)

Salade de fruits

SANS VIANDE

Poisson meunière
(a b c e g k)

VENDREDI

Celeri rémoulade (a b j n)



Hachi Parmentier fait maison
aux pommes de terre BIO
(b)



Chanteneige
(b)

Pot glace vanille fraise
(a b c d k m)

SANS VIANDE

Hachi Parmentier à l'égrené
végétal BIO
(b)



BONJOUR

LÉGENDE

LÉGUMES ET FRUITS CRUS/LÉGUMES ET FRUITS CUITS :
source de glucides, minéraux, vitamines, fibres.

VIANDES, POISSONS, ŒUFS :
source de protéines animales, lipides, vitamines, fer.

FÉCULENTS :
source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres.

PRODUITS LAITIERS :
source de protéines, calcium, vitamines.

LISTE DES ALLERGENES D'APRÈS LE RÈGLEMENT EUROPÉEN INCO

(information des consommateurs) 1169/2011.

- a** ŒUFS **b** LAIT **c** GLUTEN **d** ARACHIDE **e** POISSON **f** CRUSTACÉS **g** MOLLUSQUES
h LUPIN **i** CELERI **j** MOUTARDE **k** SOJA **l** SESAME **m** FRUITS À COQUES **n** SULFITES



NB : en cas de problème d'approvisionnement ou de fabrication, le responsable de la restauration peut être amené à modifier les menus.
Merci de votre compréhension.