



MENU DES RESTAURANTS

SEMAINE 19

DU 6 MAI AU
10 MAI 2024

BON
APPÉTIT



Menu VEGETARIEN

LUNDI

Concombres en vinaigrette
(a b j n)

Filet de colin à l'armoricaine
(b c e f n)

Haricots verts extra fins
(b)

Emmental à la coupe (b)

Madeleines aux œufs
(a b c m)

SANS VIANDE

Filet de colin à l'armoricaine
(b c e f n)

MARDI


Rigolo au fromage
(a b c e f g j k m)

Bolognaise végétale à l'égrené
BIO  (c k)

Pâtes et fromage râpé
(b c)

Banane

SANS VIANDE

Bolognaise végétale à l'égrené
BIO  (c k)

CENTRES MERCREDI

8 Mai
Jour Férié

SANS VIANDE

GOÛTERS

JEUDI

ASCENSION
Jour Férié

SANS VIANDE

La Région
vendred

Pont de
l'ASCENSION

SANS VIANDE

LISTE DES ALLERGENES D'APRES LE REGLEMENT EUROPEEN INCO

(information des consommateurs) 1169/2011.

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

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.

BONJOUR



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.