

MENU DES RESTAURANTS

Repas Végétarien

SEMAINE 22
Du Mardi 30 Mai au 3 Juin
2023

BON
APPÉTIT

LUNDI

Jour Férié
PENTECOTE

SANS VIANDE

MARDI

Taboulé (c n)

Poisson meunière et son
citron (a b c e g k)

Haricots verts (b)

Yaourt nature (b)

Petit pot de glace
(b c k m)

SANS VIANDE

Poisson meunière et citron
(a b c e g k)

CENTRES MERCREDI

Pizza

(a b c e f g j l m)

Œufs durs en béchamel

(a b c)

Gratin de chou-fleur (b c)

Crème dessert vanille
(b c m)

SANS VIANDE

Œufs durs en béchamel
(a b c)

GOÛTERS

Fruit et chocos
(a b c k)

JEUDI

Salade verte bio de Décines
et dés de fromage (a b j n)

Côte de porc charcutière
(a b c i j n)

Lentilles cuisinées
(b)

Fruit de saison

SANS VIANDE

Boulettes végétales en
sauce aux cornichons
(a b c i j k)

VENDREDI

Macédoine mayonnaise
(a b i j n)

Colin sauce de la mer
(a b c e i)

Riz (b c)

St Nectaire (b)

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Liégeois au chocolat
(b c k m)

SANS VIANDE

Colin sauce de la mer
(a b c e i)

BONJOUR

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



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.

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.