

# MENU DES RESTAURANTS

**SEMAINE 19**

**DU 05 AU 09 MAI 2025**

**BON APPÉTIT**



## Menu Végétarien

MARDI

## LUNDI

Macédoine, thon, et œuf dur et mayonnaïse (a b j n)

Lasagnes de légumes fraîches (b c e i)

Tomme de Haute Loire BIO

La Région Auvergne-Rhône-Alpes (b)

Flan au caramel (b)

**SANS VIANDE**

Lasagnes de légumes

Tajine de légumes et pois chiche (a b c)

Semoule (b c)

Yaourt nature (b)

Fruit BIO

**SANS VIANDE**

Tajine de légumes et pois chiche (a b c)

## CENTRES MERCREDI

Samoussa aux légumes (b)

Omelette (c k)

Carottes persillées (b)

Camembert (b)

Fruit

**SANS VIANDE**

Omelette (c k)

## GOÛTERS

Brioche et pâte à tartiner (a b c d k m)

## JEUDI

FERIE

**SANS VIANDE**

## VENDREDI

Salade verte BIO et locale & dés d'emmental (a b j n)

Sauté de bœuf façon Stroganoff (a b c j k m)

Haricots verts

Tarte aux chocolat (b k m)

**SANS VIANDE**

Filet de colin façon Stroganoff (c j k)

## 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.