

# MENU DES RESTAURANTS

**SEMAINE 21**

**DU 19 AU 23 MAI 2025**

**BON  
APPÉTIT**



## Menu Végétarien

MARDI

**LUNDI**  
Salade de pommes de terre, thon, persil et fromage (a b j n)

Escalope de dinde à la viennoise (c k)

Petits pois carottes (b)

Fruit BIO  
La Région Auvergne-Rhône-Alpes

**SANS VIANDE**

Escalope panée végétale (a b c e i k)

Carottes râpées (a b j n)

Emincé de curry végétal BIO et sauce curry coco (i j m)

Riz BIO (b)

Tomme de pays (b)

Compote

**SANS VIANDE**

Emincé de curry végétal BIO et sauce curry coco (i j m)

**CENTRES MERCREDI**

Terrine de campagne et cornichon (a b c j)

Gratin de la mer (b c e i)

Courgettes rôties au four

Produit laitier (b)

Fruit

**SANS VIANDE**

Terrine de légumes et aïoli (a b c e f g i j k n)

**GOÛTERS**

Donut au chocolat (b c k)



## Menu Végétarien

JEUDI

Œuf dur (a b c)

Epinards en béchamel (b c)

Mini cabrette (b)

Muffin pépites (a b c k m)

**SANS VIANDE**

Œuf dur (a b c)

## 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.

**BONJOUR**