



MENU DES RESTAURANTS

SEMAINE 22

DU 26 AU 30 MAI 2025

**BON
APPÉTIT**

Menu Végétarien

LUNDI

Crousti fromage
(c k)

**Poêlé de poivrons
et pommes de terre (b)**

Yaourt sucré (b)



SANS VIANDE

Crousti fromage
(c k)

MARDI

**Rillettes de porc et son
cornichon**
(a b j n)

Filet de colin sauce vierge
(b c e i)



Boulgour BIO
(b)



Liégeois vanille (b)

SANS VIANDE

**Terrine de légumes et sauce
cocktail (i j m)**

CENTRES MERCREDI

Coleslaw
(a b c j)

Sauté de volaille façon basquaise
(a b c e f g i)



Pâtes (b c)

St Paulin (b)

Abricots au sirop

SANS VIANDE

Emincé végétal façon basquaise
(a b c e f g i j k n)

GOÛTERS

Yaourt à boire (b)
& mini roulé (b c k)

JEUDI

FERIE

SANS VIANDE

VENDREDI

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.