



| Lundi | Mardi | Centres Mercredi | Jeudidi Menu Végétarien | Vendredi |
|--|--|--|--|--|
| Pamplemousse Cabillaud à la Normande (a b c e f g i) Semoule (b c) Cantadou (b) Gâteau basque (a b c k m) | Crêpe au fromage (a b c e f g i j) Steak haché à la tomate (b k) Haricots verts (b) St Paulin (b) Fruit de saison | Dips de légumes (a b j n) Poulet thaï (a b c i) Poêlée maison de légumes (b i k) Brie (b) Tarte au citron (a b c k m) | Salade de riz, maïs olives (a b e j n) Croc fromage (a b c) Carottes persillées (b) Flan au caramel (b) Fruit de saison | Endives en salade (a b j n) Blanquette de veau (b c e i) Pâtes au beurre (b c) Pavé d'affinois (b) Panna cotta aux fruits rouges (a b c k m) |
| sans viande | sans viande | sans viande | sans viande | sans viande |
| Cabillaud à la Normande (a b c e f g i) | Steak végétal à la tomate (a b c i j k) | Omelette (a b) | Croc fromage (a b c) | Blanquette de poisson (a b c e i k) |
| | | goûters | | |
| | | Fruit & Chocos au chocolat (a b c k) | | |

LISTE DES ALLERGENES d'après le règlement Européen 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 ANHYDRIDE SULFUREUX, 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. |

* dans la mesure de la possibilité d'approvisionnement



NB : en cas de problème d'approvisionnement, le responsable de la restauration peut être amené à modifier les menus. Merci de votre compréhension.