



# MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 17 AU 21 MAI 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Taboulé oriental	Melon charentais	Betteraves et tomate vinaigrette	Salade verte et sa garniture fromagère	Salade de tomate
Saucisse de porc du blavet	Filet de dinde braisé sauce confit de ratatouille	Poulet roti	Filet de poisson sec au blé noir	Sauté de veau marengo
Petits pois/carottes à l'étuvées	Pommes de terre nouvelles au four	Coquillettes	Riz pilaf	Poêlée de légumes printanière
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Yaourt framboise au lait entier	Yaourt	Fruit de saison	Mousse au chocolat

## PA N°4

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten		mollusques	
sulfites		lupin	
poisson		moutarde	
crustacés		lait	
		œufs	
		céleri	
		soja	
		arachides	
		sésame	
		fruits à coques	

- Circuit court produit local
- PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
- VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE
- FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT



**Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit!**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur et si des impératifs de service l'imposent.