



# MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 30 MAI AU 03 JUIN 2022

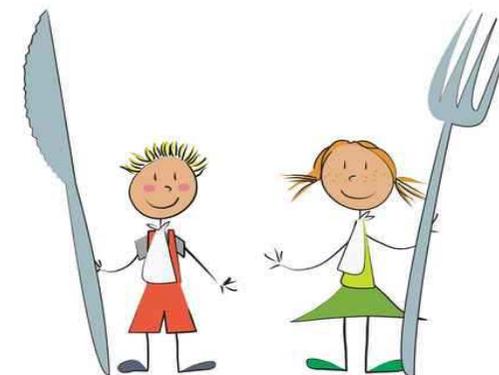
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de concombre et œuf dur	Salade de estivale aux pignons de dinde	Concombre à la crème	Assiette de crudités et mozzarella rapée	Saucisson à l'ail et sa tartine au beurre
Palet de porc fromagère	Sauté de boeuf à l'indienne	Emincé de volaille sce mexicaine	Chili végétal	Filet de poisson du port
Duo de haricots et persils	Tortellini tricolore	Pommes de terre au four	Riz pilaf	Blé créole
.....	Petit suisse nature sucré	.....	.....	Fromage
Riz au lait	Fruit de saison	Salade de fruits au sirop	Yaourt mixé aux fruits	Fraise

## Repas végétarien

PNS 5

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

- CIRCUIT COUR 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.