



# MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 02 AU 05 MAI 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>FERIE</b>	 <b>Tomate et concombre en duo</b> 	 <b>Salade Marco Polo</b> (pâtes,tomates,surimi , concombres)	 <b>Carotte et courgette en            salade</b>	 <b>Salade printaniere</b> (légumineuses,tomate ,concombre,mais)
	 <b>Torta di pastore dal mare</b> (coquillettes poissons)	 <b>Boulettes de bœuf SCE</b> tomatée	 <b>Omelette nature</b>	 <b>Haut de cuisse de poulet</b>
	 <b>Salade verte</b>	 <b>Semoule à couscous</b>	 <b>Poêlée Haricots verts et            PDT cubes</b>	 <b>Duo de lentilles</b>
	//////////////////////////////////////////////////////////////////// 	//////////////////////////////////////////////////////////////////// 	//////////////////////////////////////////////////////////////////// 	//////////////////////////////////////////////////////////////////// 
	 <b>Liegeois vanille</b>	 <b>Yaourt aux fruits</b>	 <b>Beignet à la pomme</b>	 <b>Fromage blanc vanille en            ramequin</b>

### Repas végétal

PN°2

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.