



# MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 30 MAI AU 02 JUIN 2023

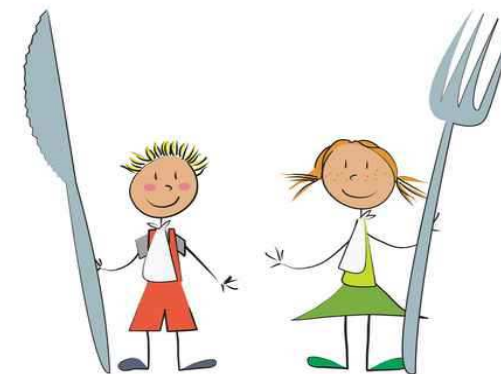
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Salade de estivale aux pignons de dinde 	 Concombre et tomate à la crème 	 Assiette de crudités et dés de fromages 	 Saucisson à l'ail et sa tartine au beurre 
	 Sauté de boeuf à l'indienne 	 Emincé de volaille sce mexicaine 	 Chili végétal 	 Filet de poisson du port 
	 Semoule à couscous au curry 	 Pommes de terre au four 	 Riz pilaf 	 Blé créole 
	 Petit suisse nature sucré 	//	//	 Fromage 
	 Fruit de saison 	 Salade de fruits au sirop 	 Yaourt mixé aux fruits 	 Fruit de saison 

## Repas végétal

PNS 5

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

- 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.