






Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 8 avr			Salade russe N°3-8 Boulettes de bœuf sauce moutarde N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Purée de potimarron BIO N°1-3-5 Emmental Compote pomme vanille
mar 9 avr			Salade Augustin N°3-8 Gratin de crozets aux lardons N°1,3,4,5 Poire <i>Pain BIO</i>
mer 10 avr			Betteraves BIO vinaigrette N°8-14 Rôti de veau au jus N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Pommes de terre sautées N°5 Bûche du Pilat Liégeois vanille
jeu 11 avr			Salade Brimont maïs N°1-3-4-8-12-13-14 Dos de colin H. d'olive-citron HVE N°2-9-11 Courgettes sautées Beignet à la framboise N°1-3-4-5-6
ven 12 avr		 	Salade de riz BIO camarguaise N°8-14 Omelette au gruyère N°3-5 Ratatouille HVE N°1-4-5-8-12 Comté Kiwi BIO <i>HVE : Haute Valeur Environnementale</i>

Les plats préparés sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes suivants : N°1 céréales contenant du gluten, N°2 crustacés, N°3 œufs, N°4 soja, N°5 lait, N°6 fruits à coque, N°7 lupin, N°8 moutarde, N°9 poissons, N°10 arachides, N°11 mollusques, N°12 céleri, N°13 graines de sésame, N°14 anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en s02).

Menus élaborés par

Les Diététiciennes-nutritionnistes

La Responsable restauration,

Z.CALVAT - S.GAUDIN

S.COINTE