

Mercredi
13 Mai

ENTRÉE

Melon



PLAT

Bolognaise Végétarienne



ACCOMPAGNEMENT

Tortis

1



PRODUIT LAITIER

Fromage

7



DESSERT

Compote Pomme / Abricot



Mercredi
20 Mai

ENTRÉE

Salade de Tomates

10



PLAT

Hachis Parmentier

7

ACCOMPAGNEMENT

Salade

10



PRODUIT LAITIER

DESSERT

Riz au Lait

7



Mercredi
27 Mai

ENTRÉE

Rillettes de Porc

7

PLAT

**Aiguillettes de Poulet
aux Champignons**

ACCOMPAGNEMENT

Pommes de Terre Vapeur

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Glace

7



Mercredi
3 Juin

ENTRÉE

Melon

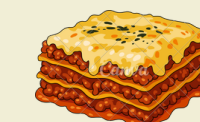


PLAT

Lasage Végétarienne

1

7



ACCOMPAGNEMENT

Salade

10



PRODUIT LAITIER

DESSERT

Yaourt Nature

7



Mercredi
10 Juin

ENTRÉE

Assiette de Crudités

10

PLAT

Poisson Meunière

4



ACCOMPAGNEMENT

Pâtes

1



PRODUIT LAITIER

Fromage

7



DESSERT

Fruits Frais



LÉGENDE

Labels :



Label Rouge



BIO



AOP



IGP



Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Pêche Durable / MSC



AOC



RUP



Produit à la Ferme



Issu du Commerce Équitable



Local



Bleu Blanc Coeur



VBF



Volaille Française



VPF



Circuit Court Durable



Fait Maison

Allergènes :

- 1 Gluten (Blé, Seigle, orge, avoine, kamut, spelt)
- 2 Crustacés
- 3 Oeufs
- 4 Poissons
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait (y compris lactose)
- 8 Fruits à coque (Amandes, Noisettes, Noix, etc...)
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg ou l)
- 13 Lupins
- 14 Mollusques
- 15 Concombre
- 16 Fraise