



Menus





Lundi 19 mai:

Raïta: Radis bio et fromage blanc (lait)

Mardi 20 mai : Journée mondiale des abeilles



Escalope de volaille sauce Ketchup,

mayonnaise (moutarde, œuf)







Saveur Océane : Colombo de poisson (gluten)



Riz créole bio (lait)



Gélifié à la vanille (lait)



Mercredi 21 mai:

Omelette réalisée avec des oeufs bio (œuf, lait)

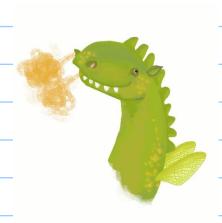








Croissant / pain au chocolat (gluten, lait, œufs, soja) Goûter: et jus d'oranges bio



Jeudi 22 mai:

Sauté de bœuf sauce basquaise (gluten)

Vendredi 23 mai:



Tomates bio et mozzarella (lait)



de terre

Croque au fromage (gluten, lait)



Salade vertes et maïs vinaigrette







Pomme bio



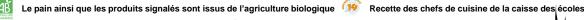
Les allergènes sont notifiés entre parenthèses.

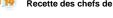


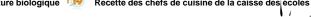
vinaigrette (moutarde, sulfites)

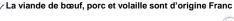
Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.











La volaille est « Label Rouge »





La viande de veau et d'agneau sont d'origine UE

