

Menus du midi

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !



	Lundi 5 mai	Mardi 6 mai
Entrées	Segments de pamplemousse Mortadelle 3 6 Salade de quinoa ☞ Feuilleté hot dog 5 6 10	Jambon blanc Quiche lorraine 5 6 Salade verte Macédoine de légumes et œufs ☞ 9 10
Plats principaux et garnitures	Filet de poulet au jus Sauté de porc au thym ☞ Poêlée de légumes ratatouille Ebly 6	Poisson meunière 11 Frites Courgettes sautées 
Laitages et desserts	Bleu 6 Yaourt nature sucré 6 Compote de pommes  Muffin 5	Saint Paulin  6 Yaourt velouté 6 Fruits de saison Flan vanille caramel 6 10

Menus du soir

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !



	Lundi 5 mai	Mardi 6 mai
Entrées	Carottes râpées ☺ Coppa	Pavé au poivre Salade verte
Plats principaux et garnitures	Pané fromager 5 6 10 Riz basmati 6 Haricots plats au thym AB	Croque monsieur 5 6 Poêlée du légumes du soleil
Laitages et desserts	Cantal 6 Liégeois vanille 6	Tome noire 6 Fruits de saison



Menus

Maternelle et CP



<u>LUNDI</u> <u>05 MAI</u>	<u>MARDI</u> <u>06 MAI</u>	<u>MERCREDI</u> <u>07 MAI</u>
Segment de pamplemousse	Salade verte	Assiette de crudités 6 9 10
Filet de poulet au jus	Poisson meunière 11	Escalope de dinde à la crème 6
Poêlée de légumes ratatouille	Frites	Coquillettes au beurre 5
Yaourt velouté 6	Saint Paulin AB 6	Camembert 6
Compote de pommes AB	Flan vanille caramel 6 10	Fruits de saison



Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.
*Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Labels

-  : Label Rouge
-  : BIO
-  : AOC
-  : AOP
-  : IGP
-  : STG
-  : HVE
-  : Pêche Durable
-  : MSC
-  : RUP
-  : Produit de la ferme
-  : Issu du commerce équitable

-  : Local
-  : Bleu Blanc Coeur
-  : VBF
-  : VPF
-  : Circuit court
-  : Durable
-  : Volaille Française
-  : Fait maison

Origines

Bœuf et veau : Loire

Allergènes

- 1** : Arachide
- 2** : Céleri
- 3** : Fruits à coque
- 4** : Crustacés
- 5** : Gluten
- 6** : Lait
- 7** : Lupin
- 8** : Mollusques
- 9** : Moutarde
- 10** : Oeuf
- 11** : Poisson
- 12** : Sésame
- 13** : Soja
- 14** : Sulfites

Les labels, les origines et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.