

**MENUS DU MARDI 26 MAI AU VENDREDI 29 MAI 2021**



*Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements  
 Menus validés par notre Diététicienne et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire*

**MARDI**  
26/05

**MERCREDI**  
27/05

**JEUDI**  
28/05

**VENDREDI**  
29/05

	<b>ENTREE</b> 			<b>Menu alternatif</b>	
		Macédoine au fromage blanc		Salade verte et ses croutons	Galantine de volaille
	<b>PLAT PRINCIPAL</b> 	Escalope de veau hachée 		Eufs brouillés 	Merlu sauce échalotes 
	<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Pasta aux petits légumes		Pommes rissolées 	Ratatouille à l'huile d'olive
	<b>DESSERT</b>	Fromage Fruit au sirop		Fromage Fruit	Fromage frais Tarte aux fruits 
	<b>REPAS OPTION SANS VIANDE</b> 	Haché de la mer 		Eufs brouillés 	Médaille de surimi

**Repas Alternatif**= végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim article L230-5-6)

V viande Française	Produit local	Label Bio	Poisson pêche raisonnée	Cuisiné par nos soins	Œufs de France

Texte vert clair : Crudités et fruits crus  
 Texte rouge : Viande poisson entrée protidique  
 Texte vert foncé : Légumes cuits Autre dessert base fruits cuits  
 Texte marron : Féculent /céréales /légumes secs  
 Texte bleu : Fromages Laitage et desserts lactés

**Information allergènes** (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfités, Lupin, Mollusques