

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

	ENTREE 			Menu alternatif	
		Macédoine au fromage blanc		Salade verte et ses croutons	Galantine de volaille
	PLAT PRINCIPAL 	Escalope de veau hachée 		Œufs brouillés 	Merlu sauce échalotes
	ACCOMPAGNEMENT 	Pasta aux petits légumes		Pommes rissolées 	Ratatouille à l'huile d'olive
	DESSERT	Fromage Fruit au sirop		Fromage Fruit	Fromage frais Tarte aux fruits
	REPAS OPTION SANS VIANDE 	Haché de la mer 		Œufs 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	P produit local	L Label Bio	P poisson pêche raisonnée	C cuisiné par nos soins	Œ 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