







LUNDI 04/05



RADIS  


PÂTES BOLOGNAISE      

OU PÂTES AUX LÉGUMES      

FROMAGE A LA COUPE    

OU YAOURT SUCRE NATURE    

BISCUITS  

OU FRUITS 

FLÛTES    

MARDI 05/05


FRIAND FROMAGE    

PANE PRÉFRIT    

EPINARDS BÉCHAMEL    

FROMAGE PORTION  

OU YAOURT SUCRE NATURE    

FRUITS 

FLÛTES   

JEUDI 07/05

SALADE VERTE VINAIGRETTE     

CORDONS BLEU  

POÊLÉE DE LEGUMES      

ET BLE   

YAOURT SUCRE NATURE  

OU YAOURT   

TARTE AUX POMMES      

OU FRUITS 

FLÛTES   

VENDREDI 08/05

 Menu conseillé

 Bio

 Local

 Végétarien

 Fait Maison

 Arachides

 Crustacés

 Poissons

 Oeufs

 Céréales contenant du gluten
(T4E, anglais, orge, avoine, pois, blé, sorgho, sarrasin)

 Soja

 Lait

 Mollusques

 Anhydrides sulfureux et sulfites

 Fruits à coques (amandes, noix, noisettes, pistaches, cacahuètes, noix de pécan, macadamia, etc.)
(sauf si désigné autrement, les allergies)

 Moutarde

 Graines de sésame

 Lupin

 Céleri

LUPIS VALERIE

Chambre d'Éducation Alimentaire

