



\*\*\* Menus \*\*\*

BON APPETIT!



SEMAINE DU 29 AVRIL AU 3 MAI 2024

<i>Lundi</i>		<i>Salade verte* bio, surimi, dés d'emmental</i>
		<i>Rôti de dinde origine France au romarin - Petits pois</i>
		<i>Entremet au chocolat - Petits gâteaux : palets bretons</i> <span style="float: right;"><i>Eau - Pain</i></span>
<i>Mardi</i>		<i>Salade coleslaw</i>
		<i>Raviolis (viande de bœuf VBF)</i>
		<i>Boisson lactée - Kiwi*</i> <span style="float: right;"><i>Eau - Pain</i></span>
<i>Jeudi</i>		<i>Céleri* bio rémoulade</i>
		<i>Roulé végétal de blé et pois - Haricots beurre</i>
		<i>Chou à la crème vanille</i> <span style="float: right;"><i>Eau - pain</i></span>
<i>Vendredi</i>		<i>Brocolis bio</i>
		<i>Filet de limande au citron et échalotes - Riz</i>
		<i>Vache qui rit ou babybel - Pomme bio</i> <span style="float: right;"><i>Eau - Pain</i></span>

\* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des approvisionnements

\* Conformément au décret n°2011-1227 du 30 Septembre 2011, les produits frais de saison doivent être identifiés distinctement sur les menus



Préparation maison

## LUNDI

### COMPOSITION DU MENU

**Entrée** : salade verte\* bio, miettes de surimi, dés d'emmental, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Allergènes "miettes de surimi" : présence : gluten, crustacés, poissons - traces : œufs

**Plat** : rôti de dinde origine France, huile d'olive, eau, romarin, sel, poivre

**Garniture** : petits pois (pas de fiche technique du fournisseur), sel, poivre

**Dessert** : entremet au chocolat : poudre de chocolat déshydraté, lait 1/2 écrémé (pas de fiche technique du fournisseur) - palet breton

Allergènes "palet breton" : présence : gluten, œufs, lait - traces : soja

## MARDI

### COMPOSITION DU MENU

**Entrée** : salade coleslaw

Allergènes : œufs, moutarde

**Plat et garniture** : raviolis bœuf vbf (pas de fiche technique du fournisseur)

**Dessert** : boisson lactée (lait 1/2 écrémé), pas de fiche technique du fournisseur - kiwi\*

## JEUDI

### COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

**Entrée** : céleri-rave\* bio, mayonnaise, sauce salade, sel, poivre

**Plat** : roulé végétal de blé et pois

Allergènes : présence : gluten, œufs, céleri - traces : poissons, soja, produits laitiers et dérivés

**Garniture** : haricots beurre (pas de fiche technique du fournisseur), huile d'olive, ail, sel, poivre

**Dessert** : chou à la crème vanille

Allergènes : présence : blé, œufs - traces : lait, soja et fruits à coques

## VENDREDI

### COMPOSITION DU MENU

**Entrée** : brocolis bio, huile de tournesol, vinaigre de vin, échalotes, moutarde, sel, poivre

**Plat** : limande, citron, échalotes, eau, sel, poivre

Allergènes : présence : poissons

**Garniture** : riz, sel

**Dessert** : vache qui rit ou babybel (pas de fiches techniques du fournisseur) - pomme\* bio