





























Menu de la semaine

Du 30 mai au 2 juin 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>CANTINE FERMÉE</p> <p>PENTECÔTE</p>	 Taboulé 	Tarte à l'oignon  	 Tomates mozzarella  	Salade de lentilles   
	  Lasagnes 	Cassoulet  	Steak façon hamburger  Pommes rissolées 	Filet de lieu noir  Riz safrané
		 Dessert du jour		
	Dessert du jour 	Dessert du jour 	Dessert du jour 	Dessert du jour 

Menu sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

* des efforts pour servir des fruits AB dans la semaine

Allergènes :

1. Gluten, 2. Lait de vache (ou produits dérivés beurre crème)
3. Lait de brebis ou chèvre, 4. Œufs, 5. Moutarde, 6. Poisson,
7. Arachide, 8. Fruits à coque, 9. Crustacés, 10. Mollusques,
11. Céleri, 12. Soja, 13. Anhydride sulfureux de sulfite, 14. Sésame



* Fait Maison



* Viande Française



* Produits locaux



* Agriculture Biologique

* **Le fromage est servi quotidiennement selon l'apport des produits laitiers contenus dans les menus.**