











## MENU n° 30 du 17 au 21 mai 2021

Nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans les menus : gluten, œufs, arachide, fruits à coque, graines de sésame, crustacés...etc

<b><u>Lundi 17 mai</u></b>	<b><u>Mardi 18 mai</u></b> <b><u>MENU VEGETARIEN</u></b>	<b><u>Jeudi 20 mai</u></b>	<b><u>Vendredi 21 mai</u></b>
ou Rosette Œufs durs mayonnaise	ou Concombres à la crème Choux rouge	ou Radis Salade de choux fleurs	ou Salade de riz et crevettes Artichaut
Pavé de poisson à la bordelaise Boulgour Haricots beurre	Omelette Purée de pommes de terre Ratatouille	<b>Couscous maison</b>	Filet de poisson meunière Mélange de 5 céréales Epinards
ou Fromage portion  Yaourt	ou Fromage portion  Yaourt	Cantal jeune à la coupe	ou Fromage portion  Yaourt
ou Fruit  Crème caramel aux œufs	ou Fruit  Salade de fruits	ou Fruit  Gâteaux aux pommes maison	ou Fruit  Ile flottante
PAIN 			

*Ce menu a été élaboré à partir d'un plan alimentaire validé par notre diététicienne Amandine SCHMIDT*

La Principale,  
E. BONNET

L'Adjoint Gestionnaire,  
E. ROUX

Le Chef de Cuisine,  
G. HEROUARD