



MENU

4 au 8 mai

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Concombre à la crème	Friand fromage	
Carré de seitan et haricots verts	Hachis parmentier et salade	Poisson sauce citron et jardinière de légumes	
Fromage			
Fruit	Liégeois chocolat	Tiramisu à la fraise	

LÉGENDE



Repas végétarien



Agriculture biologique



*l'établissement bénéficie de l'aide de l'union européenne dans le cadre du programme « lait et fruits à l'école »

LES ALLERGÈNES



GLUTEN



ŒUFS



POISSON



CRUSTACÉS



ARACHIDE



SOJA



CÉLÉRI



LAIT



FRUITS À COQUE



MOUTARDE



SÉSAME



SULFITES



LUPIN



MOLLUSQUES

+ D'INFOS

Les menus proposés à vos enfants peuvent varier en fonction des stocks, livraisons et effectifs.

Menus équilibrés : crudités, cuisinés, VPO, féculents, produits laitiers

Fruits et légumes : La ferme de la Cure, Les Alleuds et Brancher Local, Martigné-Briand

Épicerie & Produits laitiers et charcuterie : Transgourmet

Produits frais et surgelés : SYSCO