



**Mercredi**  
02/05/2018

Salade de blé  
tex mex

Moussaka  
de bœuf

Yaourt sucré

Croissillon à l'abricot

**Mercredi**  
09/05/2018

Salade  
de pois chiches

Rôti de dinde  
au jus

Produit  
de saison  
Purée  
de carottes

Suisse aux fruits

Biscuits chocolat

**Mercredi**  
16/05/2018

Salade de blé  
au basilic

Jambon blanc\*

Produit  
de saison  
Gratin  
de courgettes

Yaourt aromatisé

Tarte  
aux pommes

**Mercredi**  
23/05/2018

Radis  
beurre  
Produit  
de saison

Filet de poulet  
à la toscane

Torsettes 3 couleurs  
à l'emmental

Camembert

Produit  
de saison  
Fraises

**Mercredi**  
30/05/2018

Salade vêtre  
iceberg

Clapassade d'agneau  
miel et abricots

Boullgour

Yaourt aux fruits

Fruit  
Produit  
de saison

Choix de la semaine

Entrée : Salade de pois chiches

Légume : Salsifis à la tomate

Choix de la semaine

Entrée : Betteraves persillées

Légume : Haricots verts

Choix de la semaine

Entrée : Concombres au fromage blanc

Légume : Petits pois

Choix de la semaine

Entrée : Salade de chou-rouge

Légume : Purée de céleri

Choix de la semaine

Entrée : Betteraves ciboulette

Légume : Haricots beurre

Repas sans viande :

Mercredi 02: Moussaka de la mer  
Mercredi 16: Omelette  
Mercredi 23: Saumon à la toscane  
Mercredi 30: Saumon miel et abricot

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par \*

Mercredi 16: jambon de poulet

Compte tenu des activités physiques proposées aux enfants les mercredis et de leur dépense énergétique plus importante, nous avons décidé de privilégier les féculents en accompagnement du plat protidique.

Si vous souhaitez proposer un légume aux enfants, vous pouvez prendre le choix de la semaine en le commandant la semaine précédente.

Origine de nos viandes bovines

- Boeuf : France  
- Veau : France

Les  
groupes  
d'aliments



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques. Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires, qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.