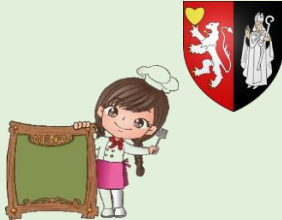


  Menus du 05 mai au 09 mai 		Allergènes*	Origines des viandes*
LUNDI 05/05	<u>Entrée</u> : Rosette Steack haché et pôlée de légumes et pomme de terre croustie <u>Dessert</u> : Crème dessert bio		Française
MARDI 06/05 menu végétarien	<u>Entrée</u> : Salade de tomate <u>Plat</u> : Chausson pané veggie avec des pâtes <u>Dessert</u> : Fraise à la crème	Célerie, poisson, œuf, soja	Française
JEUDI 08/05	<u>FERIE</u>		
VENDREDI 09/05	<u>Entrée</u> : Feuilleté fromage <u>Plat</u> : Fish and chips, pomme de terre sautée et salade <u>Dessert</u> : Pâtisserie	Célerie, mollusque, œuf, soja	Cabillaud Atlantique Nord Est / Océan pacifique Nord Est
Les menus sont prévisionnels. Ils peuvent être modifiés à tout moment, en raison de problèmes de livraison ou autres impératifs.			
*Allergènes : Lait Œuf Gluten / blé Arachide / cacahuète Fruits à coque Poisson Crustacés Mollusques Moutarde Sésame Céleri Lupin Soja Sulfites			
*Origine des viandes Bovines, porcines, ovines, volailles, en morceau ou hachées - Catégories / Pays d'origine, de naissance, d'élevage et d'abattage			