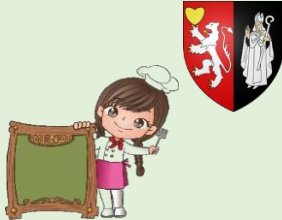


  Menus du 19 mai au 23 mai 		Allergènes*	Origines des viandes*
LUNDI 19/05	<u>Entrée</u> : Mortadelle et cornichon <u>Plat</u> : Brochette de dinde et boulgour <u>Dessert</u> : Crème brûlée		Française
MARDI 20/05	<u>Entrée</u> : Betteraves rouges, mimosa <u>Plat</u> : Jambon grillé et pâte <u>Dessert</u> : Glace		Française
JEUDI 22/05 menu végétarien	<u>Entrée</u> : Feuilleté <u>Plat</u> : Tomate farcie veggie <u>Dessert</u> : Pâtisserie	Soja	France et UE
VENDREDI 23/05	<u>Entrée</u> : Salade de tomate <u>Plat</u> : Fish burger et salade <u>Dessert</u> : Fruit et fromage bio	Moutarde, poisson, sésame, lait et gluten	France et UE
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			