

MENU DU MOIS DE MAI

<p>LUNDI 4 MAI Menu végétarien</p>	<p>MARDI 5 MAI</p>	<p>JEUDI 7 MAI Menu repas carton vert</p>	<p>VENDREDI 8 MAI</p>
<p>Pizza au fromage SSLOGC Dahl de lentilles Saint nectaire AOP L  Fruit</p>	<p>Salade verte du potager M Brandade de poissons PMCL Gruyère IGP L  Compote</p>	<p>Salade verte du potager M Pâtes façon carbonara GL (avec lardons de porc) Fromage de chèvre BIO L  Compote</p>	
<p>LUNDI 11 MAI</p>	<p>MARDI 12 MAI Menu végétarien</p>	<p>JEUDI 14 MAI</p>	<p>VENDREDI 15 MAI</p>
<p>Salade verte du potager M Hamburger LGSC Frites Flan L</p>	<p>Salade de brocolis M Omelette de pomme de terre OL Brie BIO L  Fruit</p>	<p>FERIE</p>	
<p>LUNDI 18 MAI Menu végétarien</p>	<p>MARDI 19 MAI</p>	<p>JEUDI 21 MAI Menu classe Mme CALLENS</p>	<p>VENDREDI 22 MAI</p>
<p>Crudités du potager M Quenelles à la tomate OG Riz Pont l'évêque AOP L  Compote</p>	<p>Crudités du potager M Saucisses de Toulouse (porc) Purée de pommes de terre L Emmental BIO L  Fruit</p>	<p>Melon Mkaté mayai GL Salade verte M Yaourt nature BIO L  (chocolat servi à part)</p>	<p>Aïoli PMCLGO Comté AOP L  Fruit</p>
<p>LUNDI 25 MAI</p>	<p>MARDI 26 MAI Menu végétarien</p>	<p>JEUDI 28 MAI Menu classe Mme HALLEZ Thème : Jack et le haricot magique</p>	<p>VENDREDI 29 MAI Menu classe Mme BEURY Thème : Peau d'âne</p>
<p>FERIE</p>  <p>Bon lundi</p>	<p>Salade verte du potager M Chili sin carne Fromage blanc BIO L  (sucre servi à part)</p>	<p>Salade de pâtes et légumes crus GM Poulet rôti Haricots verts Ile flottante OL</p>	<p>Carottes râpées M Oreilles d'âne LG (lasagnes aux épinards) Cake d'amour et crème anglaise OLG</p>

Les légumes proposés aux enfants sont susceptibles de changer en fonction des arrivages du potager municipal

Vous trouverez ci-dessous la liste des 14 allergènes référencés par la directive européenne INCO avec leurs codes couleurs.

- Œufs O	- Poissons P	- Fruits à coque C
- Lait L	- Graines de sésame S	- Céréales contenant du gluten G
- Crustacés C	- Soja S	- Céleri C
- Mollusques M	- Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg) A	- Moutarde M
- Lupin L	- arachide A	



LEGUMES DE NOTRE POTAGER

Les logos ci-dessous, présents sur les menus, indiquent l'aide de l'UE à destination des écoles



AOC
Appellation
D'origine
Contrôlée



AOP
Appellation
D'origine
Protégée



IGP
Indication
Géographique
Protégée



STG
Spécialité
Traditionnelle
Garantie



Agriculture
Biologique



Label
Rouge



HVE
Haute
Valeur
Environnementale

Boisson : Coca et oasis tropical
Et pour la table gagnante

Boule de glace à la vanille, chocolat chaud et chantilly