



REPAS ALSH MAI 2021

MERCREDI 5 MAI	mignonin de veau sce crème et tortis gouda fruit de saison goûter : pain confiture
MERCREDI 12 MAI	Macédoine de légumes/oeufs durs escalope de dinde poêlées de petits légumes et riz calin aux fruits Goûter : Pasteur compote petit beurre Salamandre : atelier culinaire
MERCREDI 19 MAI	steak haché sce tomate, trio de légumes et pdt rissolées vache qui rit donut's sucré goûter : Pasteur : atelier culinaire Salamandre : compote petit beurre
MERCREDI 26 MAI	betteraves rouges/tomates filet de poulet sce normande, farfalles et gruyère râpé salade de fruits Goûter : Pasteur : cake Salamandre : atelier culinaire

Repas préparés par la société Yanni cuisine dans son laboratoire

Liste des 14 allergènes majeurs possibles dans les repas : gluten, crustacés, oeufs, poisson, soja, lait
fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, arachides, lupin, mollusques

Toutes les viandes bovines sont issues de France, le reste de nos viandes sont françaises ou CE

Les menus et goûters sont susceptibles de variation sous réserve des approvisionnements