

**MENUS DU LUNDI 3 MAI AU VENDREDI 7 MAI 2021**



*Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements  
 Menus validés par notre Diététicienne et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire*

LUNDI
MARDI
MERCREDI
JEUDI
VENDREDI

	ENTREE		<b>Menu British</b>		<b>Menu alternatif et régional</b>	
		Pizza napolitaine	London coleslaw		Salade verte aux noix	Salade céréales légumes
	PLAT PRINCIPAL	<b>Veau marengo</b> 	<b>Fish and chips</b> 		Raviolis au bleu du Vercors 	<b>Paleron de bœuf braisé</b> 
		ACCOMPAGNEMENT	Poêlée champêtre 	Pommes aux herbes 		
	DESSERT	Fromage Blanc Crème au chocolat 	Fromage fondu Fruit 		St-Marcellin Fruit des Alpes 	Yaourt Tarte au flan
		REPAS OPTION SANS VIANDE	<b>Omelette</b>	<b>Fish and chips</b> 		Raviolis au bleu du Vercors 

**Repas Alternatif**= végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim article L230-5-6)

					<b>SP</b>
V viande Française	Produit local	Label Bio	Poisson pêche raisonnée	Cuisiné par nos soins	Sans porc

Texte vert clair : Crudités et fruits crus  
 Texterouge : **Viande poisson entrée protidique**  
 Texte vert foncé : Légumes cuits Autre dessert base fruits cuits  
 Textemarron : Féculent /céréales /légumes secs  
 Textebleu : Fromages Laitage et desserts lactés

**Information allergènes** (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfités, Lupin, Mollusques