

MENUS DU LUNDI 17 MAI AU VENDREDI 21 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 		Menu Alternatif			
		Céleris rémoulade	Salade de Fusilli		Cocktail de tomates cerises	Œuf mayonnaise
	PLAT PRINCIPAL 	Sauté de bœuf aux olives 	Quenelle du Royan 		Godiveaux de la Matheysines 	Filet de la mer au cheddar
	ACCOMPAGNEMENT 	Petit pois à la française 	Epinards		Purée du chef	Rizotto au 3 légumes
	DESSERT	Fromage Fruit	Fromage Mousse au chocolat		Fromage Compote 	Yaourt Pâtisserie
	REPAS OPTION SANS VIANDE 	Boulettes aux lentilles	Quenelle du Royan 		Saucisses végétales	Filet de la mer au cheddar

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

Viande Française
 Produit local
 Label Bio
 Poisson pêche raisonnée
 Cuisiné par nos soins
 SP 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