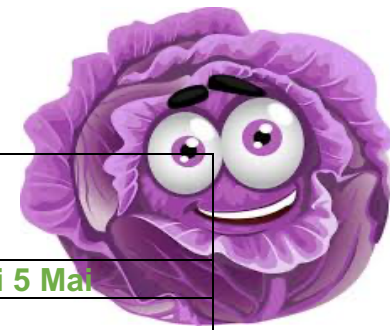


Numéro d'agrément : FR 42.189.202.CE



<b>RESTAURANT SCOLAIRE</b> <b>MENUS du 2 au 5/05/2023</b>			
<b>Lundi 1<sup>er</sup> Mai</b>	<b>Mardi 2 Mai</b>	<b>Jeudi 4 Mai</b>	<b>Vendredi 5 Mai</b>
	Salade verte	Cake aux olives	Céleri rémoulade
<b>Férié</b>	Curry de dinde	Moussaka végétale	Poisson pané
	Pâtes bio		Carottes persillées
	Fromages / Yaourts assortis bio	Fromages / Yaourts assortis bio	Fromages / Yaourts assortis bio
	Fruit de saison	Mousse chocolat	Fruit de saison
<b>PLANNING PREVISIONNEL – Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements</b> Viande Bovine – Origine FRANCE Volaille – Origine FRANCE			
<i>Tous les aliments sont « sans porc » à l'exception du plat de viande précisé « porc » Pain traditionnel au blé (gluten)</i>			

Roche la Molière

## TABLEAU DES ALLERGENES PRESENTS SUR NOS MENUS

N° agrément : FR 42.189.202.CE

MENUS du 2 au 5/05/23	Gluten	Oeuf	Poisson	Lait	Fruit à coque	Arachide	Crustacés	Soja	Céleri	Moutarde	Graine sésame	Lupin	Mollusques	Sulfites
<b>Lundi 1<sup>er</sup> Mai</b>														
Férié														
<b>Mardi 2 Mai</b>														
Salade verte										X				x
Curry de dinde	x		x	x			x	x	x				x	
Pates bio				x										
Fromage / Yaourt bio				x										
Fruit de saison														
<b>Jeudi 4 Mai</b>														
Cake aux olives	x	x		x										
Moussaka végétale	x	x		x										
Fromage / Yaourt bio				x										
Mousse chocolat		x		x										
<b>Vendredi 5 Mai</b>														
Céleri rémoulade										x				x
Poisson pané	x	x	x	x				x	x					
Carottes persillées				x										
Fromage / Yaourt bio				x										
Fruit de saison														

**Tous les aliments sont « sans porc » à l'exclusion du plat de viande précisé « porc » et des godiveaux.  
Viande de bœuf en provenance de France**