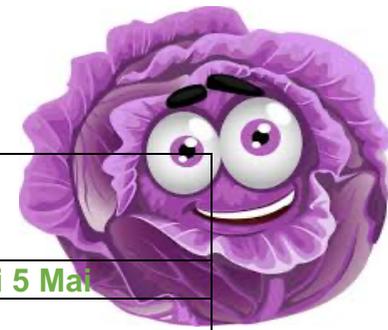


Numéro d'agrément : FR 42.189.202.CE



RESTAURANT SCOLAIRE MENUS du 2 au 5/05/2023			
Lundi 1^{er} Mai	Mardi 2 Mai	Jeudi 4 Mai	Vendredi 5 Mai
	Salade verte	Cake aux olives	Céleri rémoulade
Férié	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
PLANNING PREVISIONNEL – Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements 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
Lundi 1^{er} Mai														
Férié														
Mardi 2 Mai														
Salade verte										X				x
Curry de dinde	x		x	x			x	x	x				x	
Pates bio				x										
Fromage / Yaourt bio				x										
Fruit de saison														
Jeudi 4 Mai														
Cake aux olives	x	x		x										
Moussaka végétale	x	x		x										
Fromage / Yaourt bio				x										
Mousse chocolat		x		x										
Vendredi 5 Mai														
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**