

# MAI 2019

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		2 Carottes râpées sauce citronnette Aiguillettes de dinde Flageolets Emmental / Poire <i>moutarde, sulfites</i>	3 Batavia à l'emmental Saumon Epinard à la crème Banane <i>sulfites, arachide, poisson</i>
6 Radis / beurre Boulettes d'agneau Coquillettes Vache qui rit Pomme golden <i>Présence d'allergènes sulfites</i>	7 Tomates à la mozzarella Chipolata Purée pommes de terre Compote poire <i>Présence d'allergènes mozzarella, arachide, moutarde</i>	9 Concombre, surimi et feta Roti de veau Petits pois / carottes Gaufre <i>Présence d'allergènes moutarde, sulfites, arachide</i>	10 Laitue à la vinaigrette Colin fish Frites Petits suisse au fruits <i>Présence d'allergènes arachide</i>
13 Tomates au basilic Escalope cordon bleu Riz Crème dessert chocolat <i>Présence d'allergènes arachide, fruit à coques</i>	14 Œuf mayonnaise Jambon blanc Gratin de courgettes au parmesan Ananas au sirop <i>Présence d'allergènes moutarde, soja, œuf, sulfites</i>	16 Feuilles de chêne sauce vinaigrette Rosbif Jardinière de légumes Flan caramel <i>Présence d'allergènes moutarde, sulfites</i>	17 Rosette Omelette Pâtes tortis Camembert Fraises au sucre <i>Présence d'allergènes œuf,</i>
20 Batavia Steack haché Pommes sautées Yaourt mixé <i>Présence d'allergènes moutarde, arachide</i>	21 Pâté de campagne Poulet à la basquaise Semoule Cabrette Pastèque <i>Présence d'allergènes sulfites</i>	23 Salade de lentilles aux oignons Steack de veau Haricots verts Saint moret Pomme <i>Présence d'allergènes , sulfites</i>	24 Tomates et maïs Dos de colin Poelée de légumes Carré frais Choux à la crème <i>Présence d'allergènes moutarde, sulfites, arachide</i>
27 Laitue aux croûtons Aiguillettes de poulet marinées Carottes au beurre Rondelé Cerises <i>Présence d'allergènes moutarde, sulfites</i>	28 Salade de tomates et feta Rôti de porc Pommes vapeur au jus Glace <i>Présence d'allergènes Moutarde, sulfites</i>	30  ASCENSION	31  PONT

**Certaines répétitions dans le menu sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits de saison  
Sous réserve de modification en fonction des cours et arrivages.**

Allergènes présent à chaque repas : gluten = blé / lactose = produits laitiers

Menus élaborés en collaboration avec Mme Neyron-Jouveaux Corinne chef cuisinière et Serge Farrugia nutritionniste diététicien