



Le chef vous propose :

MERCREDI 15/05

Pizza Margherita

Cordon bleu

(sans viande : nuggets de blé)

Epinards à la crème

Petit moulé nature

Fruit de saison

MERCREDI 22/05

PIQUE-NIQUE

Fromage

Compote de pommes

 **MERCREDI 29/05**

Salade iceberg

Gnocchis gratinés à la tomate

Yaourt sucré

Gaufre liégeoise

MERCREDI 05/06

Concombre bio bulgare 

Boulettes de bœuf sauce provençale

(sans viande : boulettes de soja)

Pâtes fusilli

Vache qui rit

Flan chocolat

MERCREDI 12/06

Macédoine de légumes mayonnaise

Rôti de dinde froid mayonnaise

(sans viande : roulade de surimi mayonnaise)

Salade de pommes de terre

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

 **MERCREDI 19/06**

Pour les élémentaires : PIQUE-NIQUE

Pour les maternels :

Carottes râpées vinaigrette

Omelette

Petits pois au jus

Fromage fondu Le carré

Beignet choco noisette

Tributaire des arrivages et vigilants sur la qualité, certains produits de ce menu sont susceptibles d'être remplacés
* plat à base de porc (proposition de remplacement)

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »