










Du lundi 27 au vendredi 31 mai 2024

Lundi 27 mai	Mardi 28 mai	Jeudi 30 mai	Vendredi 31 mai
Concombre à la grecque (Allergène : lactose)	Taboulé à l'oriental (Allergènes : tomate, gluten)	Friand aux 2 fromages  (Allergène : gluten, lactose)	Radis beurre (Allergène : lactose)
Filet de poulet basquaise (Allergène: tomate)	Émince du soleil façon kebab	Cheeseburger (Allergènes : œuf, gluten, moutarde, tomate)	Spaghettis aux 2 saumons  (Allergènes : gluten, poisson)
Riz pilaf  (Allergène : gluten)	Sauce blanche  (Allergène : lactose)	Frites	Épinards (Allergène : lactose)
Ratatouille  (Allergène : tomate)	Boulgour  (Allergène : gluten)	Laitage au choix (Allergène : lactose)	Laitage au choix (Allergène : lactose)
Laitage au choix (Allergène : lactose)	Haricots plats au paprika (Allergène : lactose)	Crêpe chocolat chantilly (Allergènes : œuf, gluten, lactose)	Fruit frais
Crème caramel beurre salé ou vanille  (Allergène : lactose)	Fruit frais		

De la salade verte est à la disposition des convives chaque jour, les fruits sont à la demande s'ils ne sont pas en dessert.

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire et en conformité avec la réglementation et les bonnes pratiques d'hygiène, la cuisine pourra dorénavant servir tout plat non présenté, le lendemain de sa production.

Par ailleurs, les menus peuvent être modifiés en raison de problèmes d'approvisionnement.

Attention toutes nos vinaigrettes contiennent de la moutarde

