

Menus du : 24/05/21 AU 30/05/21

LUNDI 24/05/21	MARDI 25/05/21	MERCREDI 26/05/21	JEUDI 27/05/21	VENDREDI 28/05/21
	Mortadelle cornichons		Coquillettes au thon en salade	Betterave rouge ciboulette
Férié	Escalope de dinde à la crème		Rôti d'agneau	Colin meunière
	Printanière de légumes		Haricots verts	Petits pois
	Bûche St Voy		Yaourt vanille BIO	Camembert
	Cerises		Kiwi	Banane

Menus sous réserve de modification pour des raisons techniques

Légumes et fruits crus Fruits et légumes cuits Viande poisson œuf Féculents Produits laitiers VBF : viande bovine française

Les aliments des menus sont susceptibles de contenir ou d'avoir été en contact avec les allergènes cités ci-dessous.

Liste des allergènes :

- 1 : Gluten (produits à base de céréales blé, seigle, orge, avoine épautre, kamut)
- 2 : Lait et produits à base de lait
- 3 : Oeufs
- 4 : Moutarde
- 5 : Poissons
- 6 : Arachide
- 7 : Soja

- 8 : Crustacés
- 9 : Fruits à coque
- 10 : Céleri
- 11 : Sésame
- 12 : Lupin
- 13 : Mollusques
- 14 : Anhydride sulfureux et sulfites

DLC des plats servis au jour de livraison et au service concerné

3

ECOLES

Menus du : 31/05/21 AU 04/06/21

LUNDI 31/05/21	MARDI 01/06/21	MERCREDI 02/06/21	JEUDI 03/06/21	VENDREDI 04/06/21
Lentilles du Puy Bio en salade	Macédoine de légumes ½ œuf dur mayonnaise		Salade de tomate avocat	Feuilleté à la viande
Bœuf braisé BIO			Navarin d'agneau	Pavé de saumon au basilic
Carottes Vichy	Quenelles sauce aurore		P de terre vapeur	Haricots verts persillés
Brique du Forez	Brie		Yaourt nature BIO + sucre	Cantal
Mousse chocolat	Cerises		Charlotte aux poire	Cocktail de fruits au sirop

Menus sous réserve de modification pour des raisons techniques

Légumes et fruits crus Fruits et légumes cuits Viande poisson œuf Féculents Produits laitiers VBF : viande bovine française

Les aliments des menus sont susceptibles de contenir ou d'avoir été en contact avec les allergènes cités ci-dessous.

Liste des allergènes :

- 1 : Gluten (produits à base de céréales blé, seigle, orge, avoine épautre, kamut)
- 2 : Lait et produits à base de lait
- 3 : Oeufs
- 4 : Moutarde
- 5 : Poissons
- 6 : Arachide
- 7 : Soja

- 8 : Crustacés
- 9 : Fruits à coque
- 10 : Céleri
- 11 : Sésame
- 12 : Lupin
- 13 : Mollusques
- 14 : Anhydride sulfureux et sulfites

DLC des plats servis au jour de livraison et au service concerné

Menus du : 07/06/21 AU 11/06/21

LUNDI 07/06/21	MARDI 08/06/21	MERCREDI 09/06/21	JEUDI 10/06/21	VENDREDI 11/06/21
Quiche aux légumes	Salade de tomate Feta		Salade verte auvergnate	Salade piémontaise
	Rôti de dinde		Sauté de canard	Lieu meunière
Purée de p de terre	Petits pois		Riz aux petits légumes	Epinards à la crème
Gouda	Vache qui rit			Petit suisse aromatisé
Ananas au sirop	Liégeois chocolat		Bavarois abricot	Cerises

Menus sous réserve de modification pour des raisons techniques

Légumes et fruits crus Fruits et légumes cuits Viande poisson œuf Féculents Produits laitiers VBF : viande bovine française

Les aliments des menus sont susceptibles de contenir ou d'avoir été en contact avec les allergènes cités ci-dessous.

Liste des allergènes :

- 1 : Gluten (produits à base de céréales blé, seigle, orge, avoine épautre, kamut)
- 2 : Lait et produits à base de lait
- 3 : Oeufs
- 4 : Moutarde
- 5 : Poissons
- 6 : Arachide
- 7 : Soja

- 8 : Crustacés
- 9 : Fruits à coque
- 10 : Céleri
- 11 : Sésame
- 12 : Lupin
- 13 : Mollusques
- 14 : Anhydride sulfureux et sulfites

DLC des plats servis au jour de livraison et au service concerné