




















MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Lundi 13 Mai	Mardi 14 Mai	Jeudi 16 Mai	Vendredi 17 Mai
<p>Taboulé thon*4.9.</p>  <p>Pavé de Saumon crème de poireaux*9.</p>  <p>Semoule 4.</p>  <p>Fromage blanc à la fraise 6. (FERME GALLARDISES MAEN ROCH)</p>	<p>Macédoines de Légumes*8.11.</p>  <p>Escalope de dinde à la crème*6.</p>  <p>Haricots beurre</p>  <p>Fruit de saison</p>  <p>Pain BIO 4. Boulangerie GALAND</p> 	 <p>Céleri mayonnaise*8.11.</p>  <p>Quiche aux œufs et pomme de terre*4.6.8.</p>  <p>Salade vinaigrette*11</p>  <p>Far Breton*5.6.8.</p> 	<p>Mousse de Foie</p>  <p>Risotto aux poulets et petits légumes*4.6.</p>  <p>Formage 6.</p>  <p>Fruit de saison</p> 

Allergènes

1. Arachide
2. Céleri
3. Crustacés
4. Céréales contenant du Gluten
5. Fruits à coque
6. Lait
7. Lupin
8. Œuf
9. Poisson
10. Mollusques
11. Moutarde
12. Sésame
13. Soja
14. Sulfites

Responsable cuisine Mme BRARD Sophie au tel : 02.99.95.08.64



Repas végétarien



Plat contenant un produit issu de l'agriculture biologique



Viande française



Pêche durable MSC



Produit autre label

* Fait-maison