





**Lundi 3 mai :**


	Betteraves / Salade Verte	10-12
	Wings et Pilons de Poulet Tex Mex/ Omelette	1-5-7 / 4-7
	Légumes Couscous et <u>Pois Chiches</u> <b>bio.</b>	7
	<u>Laitage</u>	7
	Glace	1-3-5-7-8-9

**Mardi 4 mai :**


	Salade Composée	10-12
	Gratin de Fruits de Mer	2-4-7
	<u>Riz</u>	7
	Laitage	7
	Panna Cotta Framboise	7

**Jeudi 6 mai :**

**Menu Végétarien**

	Œuf Mayo /Salade Verte/ Asperges	3-10-12
	Gratin Dauphinois à la Patate Douce	7
	Laitage	7
	Compote	

**Vendredi 7 mai :**

	Crêpes	1-2-3-4-7-9-10-14
	Sauté de <u>Bœuf</u> 	1-2-7
	Haricots Verts / Carottes	
	Laitage	7
	Fruit	

La cheffe de cuisine,  
A. Dumoulin

La gestionnaire,  
L. Gimbert



La principale adjointe,  
A. Petit

*Liste des allergènes alimentaires*



Gluten  
1



Crustacés  
2



Œufs  
3



Poissons  
4



Arachides  
5



Soja  
6



Lait  
7



Fruits à coque  
8



Céléri  
9



Moutarde  
10



Sésame  
11



Sulfites  
12




Lupins  
13




Mollusques  
14



**Lundi 10 mai :**

	Salade Verte/ Tomates	10-12
	Saucisses / Merguez / Poisson	- / 4-7
	Pâtes	1-7
	Laitage	7
	Fruits au Sirop	

**Mardi 11 mai :**

	Jambon Blanc / Sardines	- / 4
	Paupiette Volaille	7-12
	Poêlée Méridionale	7
	Laitage	7
	Feuilleté au Chocolat	1-3-6-7-8

**Jeudi 13 mai :**



**Vendredi 14 mai :**



La cheffe de cuisine,  
*A. Dumoulin*

La gestionnaire,  
*L. Gimbert*



La principale adjointe,  
*A. Petit*

*Liste des allergènes alimentaires*



Gluten  
1



Crustacés  
2



Œufs  
3



Poissons  
4



Arachides  
5



Soja  
6



Lait  
7



Fruits à coque  
8



Céleri  
9



Moutarde  
10



Sésame  
11



Sulfites  
12



Lupins  
13



Mollusques  
14