

Menus 13-17 mai 2024

Lundi

Déjeuner :

Carottes râpées

Galette saucisse

Salade

Compote de pommes

Goûter : Pain

Gâteau

Allergènes

Moutarde, sulfites

Œufs, gluten

Moutarde, sulfites

Gluten

Œufs, gluten, lactose



Mardi

Déjeuner :

Salade de chou-fleur au maïs

Paupiette de volaille

Blé

Fromage

Quatre-quarts

Goûter : Pain

Compote de pommes

Allergènes

Moutarde, œufs

Œufs

Gluten

Lactose

Œufs, gluten, lactose

Gluten

Mercredi

Déjeuner :

Endive emmental

Œufs brouillés

Carottes

Fruits

Goûter : Pain

Yaourt

Allergènes

Moutarde, sulfites, lactose

Gluten, lactose

Lactose



Gluten

Lactose

Ici
on valorise
nos biodéchets
avec



Jeudi

Déjeuner :

Salade de chou blanc

Tartiflette

Salade

Crème chocolat

Goûter : Pain

Fruit

Allergènes

Moutarde, sulfites

Lactose

Moutarde, sulfites

Lactose

Gluten

Vendredi

Déjeuner :

Radis beurre

Poisson

Riz

Fruits

Goûter : Pain

Gâteau

Allergènes

Lactose

Poisson

Gluten

Gluten, œufs, lactose

En cas de problème de livraison, le menu pourra être changé.

Les menus proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lactose, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l, lupin, mollusques.

Légende : Viandes, poissons, œufs Produits laitiers Féculents Légumes, fruits Matières grasses



Tous nos produits
sont issus de la
filière mayennaise



Produits issus de
l'agriculture biologique



Lien d'une production
avec un terroir et une
tradition de production
et transformation



Appellation garantissant
le lien d'un produit avec
son territoire d'origine



Qualité supérieure à celle de
produits courants, sans lien
avec le lieu de production



Pérennité des stocks,
impact environnemental
minimisé, gestion
efficace des pêcheries



Toutes viandes
d'origine française