

Menus 20-24 mai 2024



Mardi

Déjeuner :

- Céleri rémoulade   
- Chipolata  
- Purée de p. de terre   
- Fromage 
- Cake aux citrons  

Allergènes

- Céleri, moutarde, sulfites
- Lactose
- Lactose
- Œufs, gluten, lactose

- Goûter : Pain
Fruits

- Gluten

Mercredi

Déjeuner :

- Salade d'œufs durs   
- Quiche aux légumes  
- Salade  
- Yaourt  

Allergènes

- Œufs, moutarde, sulfites
- Œufs, gluten, lactose
- Moutarde, sulfites
- Lactose

- Goûter : Pain
Compote de pomme

- Gluten

Jeudi

Déjeuner :

- Betteraves en salade   
- Nuggets végétariens  
- Coquillettes 
- Fruits 

Allergènes

- Moutarde, sulfites
- Œufs, gluten
- Gluten

- Goûter : Pain
Gâteau

- Gluten
Œufs, gluten, lactose



Vendredi

Déjeuner :

- Chou rouge à la pomme  
- Filet de merlu  
- Riz pilaf 
- Île flottante 

Allergènes

- Moutarde, sulfites
- Poisson
- Œufs, lactose

- Goûter : Pain
Lait

- Gluten
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

 <p>Tous nos produits sont issus de la filière mayennaise</p>	 <p>Produits issus de l'agriculture biologique</p>	 <p>Lien d'une production avec un terroir et une tradition de production et transformation</p>	 <p>Appellation garantissant le lien d'un produit avec son territoire d'origine</p>
 <p>Qualité supérieure à celle de produits courants, sans lien avec le lieu de production</p>	 <p>Pérennité des stocks, impact environnemental minimisé, gestion efficace des pêcheries</p>	 <p>Toutes viandes d'origine française</p>	