



# Restaurants scolaires

## Menus du Lundi 08 Mai au Vendredi 12 Mai 2023

Semaine 19

**Lundi**



**Mardi**



**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Les groupes d'aliments

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert



**Concombres tzaziki**

**Tortellis épinards sauce tomate**

**Petit suisse sucré**

**Palet breton bio**

**Salade de blé provençale**

**Cubes de poisson pané**

**Carottes persillées bio**

**Mimolette**

**Fruit**

**Salade de tomates**

**Gratin de coquillettes bio aux dés de jambon\***

**Tomme blanche**

**Fruit**

**Salade coleslaw**

**Sauté de poulet à la crème**

**Purée de brocolis**

**Edam**

**Mousse au chocolat**



**Repas sans viande :**  
Jeudi : Hoki sauce tomate et coquillettes  
Vendredi : Hoki à la crème

**Repas sans porc :**  
Jeudi : Gratin de coquillettes aux dés de volaille

*Présence de porc signalée par \**

**Légende :**  
Produit issu de l'agriculture biologique   
Produit de saison   
Produit local

**A la découverte de l'Europe !**

La Journée de l'Europe est célébrée le 9 mai.

En ce jour de 1950, le ministre français des affaires étrangères, Robert Schuman, a lancé l'idée d'une nouvelle forme de coopération qui rendrait impensable l'idée d'une nouvelle guerre entre les pays européens. La déclaration Schuman, comme on l'appelle, a été le premier grand pas vers la création de l'UE que nous connaissons aujourd'hui. C'est pourquoi, chaque année, nous célébrons la paix et l'unité en Europe ce jour-là.

Drapeau Européen

Hymne européen  
*Ode à la joie* de Beethoven

Monnaie européenne  
L'Euro

**Choix de la semaine**  
Betteraves vinaigrette  
Haricots verts persillés



Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires, qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.