



Sous réserve de modification. Année 2019

# RESTAURANTS SCOLAIRES

## LUNDI 30 SEPTEMBRE

Salade de riz <sup>B</sup>

Œuf gratiné <sup>B</sup>

Epinards à l'ail et croutons  
<sup>B A</sup>

Yaourt bio <sup>B</sup>

Pâtisserie maison <sup>B A</sup>

Pain <sup>B A</sup>

## MARDI 01 OCTOBRE

Salade verte au jambon <sup>B A</sup>

Pizza 4 Fromages <sup>B A</sup>

Fromage blanc bio <sup>B</sup>

Sorbet <sup>B A</sup>

Pain <sup>B A</sup>

## JEUDI 03 OCTOBRE

Sauté de bœuf aux  
carottes <sup>B A</sup>

(viande bovine Française)

Spaghettis bio <sup>B</sup>

Yaourt/Fromage <sup>B</sup>

Fruit du moment

Pain <sup>B A</sup>

## VENDREDI 04 OCTOBRE

Crudité bio <sup>B</sup>

Paëlla de la mer <sup>B A</sup>

Yaourt/Fromage <sup>B</sup>

Compote <sup>B A</sup>

Pain <sup>B A</sup>

1) Cette préparation est susceptible de contenir les allergènes suivants : **A** = Crustacés/Mollusques/Poissons.  
**B** = Lactose/Œuf/Gluten/Moutarde/Cèleri/Sésame/Soja/Lupin/Fruits à coques/Arachide/Sulfites et anhydride sulfureux.  
2) Les menus sans viande proposés sont susceptibles de contenir les allergènes code **A** et **B**.

