



LUNDI 27/04

- SALADE STRASBOURGEOISE
- OU SALADE PIÉMONTAISE AU TOFU
- BOEUF PRINTANIER
- OU GALETTE VEGGIE
- CHOU-FLEUR PERSILLÉS
- BRIE DE MEAUX AOP
- FRUITS DE SAISON BIO

MARDI 28/04

- SALADE SAVOYARDE
- OU CONCOMBRE À LA CRÈME
- DOS DE COLIN ANETH/CITRON
- OU SAUTÉ DE TOFU AU CURRY
- Frites
- ABONDANCE AOC
- COMPOTE DE POMME
- OU COMPOTE POMME FRAMBOISE

JEUDI 30/04

- SALADE VERTE ET CROÛTONS
- OU SALADE CHOU CAROTTE AU CURCUMA
- LAMELLES KEBAB VEGGIE
- OU LAMELLES KEBAB
- SEMOULE 1/2 COMPLÈTE
- ET SAUCE BLANCHE
- COMTÉ AOC
- GÂTEAU MARBRÉ
- OU PUDDING CHOCOLAT BLANC FRAMBOISE

VENDREDI 01/05

- Menu conseillé
- Bio
- Local
- Végétarien
- Fait Maison

- Arachides
- Crustacés
- Poissons
- Oeufs
- Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

- Soja
- Lait
- Mollusques
- Fruits à coques
(amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

- Moutarde
- Graines de sésame
- Lupin
- Céleri

Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

PETIT Ludovic
Chef de Cuisine

BENCHEIKH Amina
Principale