






















# DEJEUNER - SEMAINE 20





## LUNDI 11/05




TABOULÉ DE BOULGOUR      





OU SALADE DE COQUILLETES AU JAMBON      

DOS DE COLIN À LA BORDELAISE    

BROCOLIS AUX AMANDES    

REBLOCHON AOC    

CRÈME DESSERT CARAMEL    

OU CRÈME DESSERT CHOCOLAT    


## MARDI 12/05

SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE    

OU CONCOMBRE VINAIGRETTE     

PASTA PARTY     

SAUCE ARRABIATTA 

ET SAUCE CARBONARA      

PARMESAN  

CÔNES VANILLE   

OU CÔNES CHOCOLAT   

## JEUDI 14/05

## VENDREDI 15/05



 Menu conseillé

 Bio

 Local

 Végétarien

 Fait Maison

  Aide UE à destination des écoles

 Arachides

 Crustacés

 Poissons

 Oeufs

 Céréales contenant du gluten  
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

\*Assaisonnement à part

 Soja

 Lait

 Mollusques

 Anhydrides sulfureux et sulfites

 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pecan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

 Moutarde

 Graines de sésame

 Lupin

 Céleri

PETIT Ludovic  
Chef de Cuisine

BENCHEIKH Amina  
Principale