



Menus scolaires

Menus conformes aux normes du GEMRCN



Les fruits sont notés à titre indicatifs et selon la saisonnalité, mais sous réserve d'approvisionnement fournisseurs
La maison se réserve le droit de modifier ses menus selon les arrivages et/ou selon les événements (grèves, approvisionnement...)



Semaine n°21 du 19 au 23 mai

LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
	Repas Basque		Repas VG
☰ Quiche tomate moutarde	☰ Salade basque sauce maison	☰ Taboulé (Semoule )	☰ Salade de PDT
☰ Porc aux herbes de Provence	☰ Poulet basquaise	☰ Boulette de bœuf sauce soja 	☰ Œuf dur
☰ (SP Dinde aux herbes SV/VG Saucisse végétale)	☰ (SV/VG Haricots blancs sauce basquaise)	☰ (SV/VG Boulette végétale sauce soja)	
☰ Jardinière de légumes	☰ Mélange de riz 	☰ Poêlée de légumes d'été	☰ Epinards
☰ Fromage 	☰ Fromage 	☰ Fromage blanc 	☰ Fromage 
☰ Fruit	☰ Gâteau basque	☰ Fruit	☰ Fruit
☰ Pain à la farine du Triève	☰ Pain à la farine du Triève	☰ Pain à la farine du Triève	☰ Pain à la farine du Triève

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, du poisson, des crustacés, des mollusques, des œufs, de l'arachides, des fruits à coques, du lait, de produits à base de lait, du céleri, de la moutarde, du soja, des sulfites, du sésame ou du lupin.