

## Menu hebdomadaire du 6 au 10 mai 2024

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (INCO), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les 14 allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction de la disponibilité des produits. En cas de modifications, seuls le menu et les allergènes affichés dans le réfectoire font foi. Le goûter est servi à tous les enfants en centre de loisirs, et aux enfants de maternelle les autres jours. Toutes les viandes sont Origine France (bœuf, veau, volaille, porc et agneau).

### Lundi 6 mai


 Baguette BIO 

 Concombre BIO 

 Colin pané au citron

Purée de pomme de terre 


 Orange BIO 

Goûter : moelleux au citron  
et pomme BIO 

### Mardi 7 mai

 Baguette BIO 

 Betteraves BIO 

 Spaghetti bolognaise  
végétale BIO 

 Yaourt nature BIO 

Palet breton

Goûter : pain de mie et  
confiture, lait

### Mercredi 8 mai

**FERIÉ**

### Jeudi 9 mai

**FERIÉ**

### Vendredi 10 mai


**FERMÉ**


 Agriculture BIO


 Label Rouge


 Bleu Blanc Cœur


 Approvisionnement local

 Menu végétarien

 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

 Certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable

 Appellation d'origine protégée

 Les plats confectionnés "maison" sont signalés par ce logo