

	Lundi 15 Mai	Mardi 16 Mai	Jeudi 18 Mai	Vendredi 19 Mai
ENTREES	Concombre BIO mayonnaise	Salade Piémontaise	Concombre BIO vinaigrette	Feuilleté bolognaise
	ou Tomate BIO vinaigrette	ou Salade de riz au thon	ou Tomate BIO vinaigrette	ou Feuilleté emmental
	ou Asperges mayonnaise	ou Salade verte BIO aux rillauds*	ou Salade verte BIO emmental	ou Feuilleté au comté
	ou Salade verte au surimi	Verrine de Brocolis au saumon fumé	ou Carottes râpées BIO vinaigrette	ou Salade verte BIO féta
PLATS PRINCIPAL	Steak haché BIO	COUSCOUS	Saucisses de volaille BIO	Poisson pané
	ou Filet de poisson		ou Filet de poisson	ou Filet de poisson
ACCOMPAGNEMENTS	Pommes rissolées		Purée	Epinards béchamel
	ou Courgettes BIO poêlées		ou Poêlée de légumes	ou Carotte vichy BIO
FROMAGES - SALADE	Salade verte BIO	Salade verte BIO	Salade verte BIO	Salade verte BIO
	Fromages variés	Fromages variés	Fromages variés	Fromages variés
DESSERTS	Fruits de saison BIO	Crème brûlée	Mousse chocolat	Fruits de saison BIO
	ou Fruits de saison BIO	ou Fruits de saison BIO	ou Fruits de saison BIO	ou Fruits de saison BIO

Arrêté du 17 décembre 2002, les viandes bovines servies proviennent de France - Les plats suivis d'un * contiennent du porc.
Décret 2015-447 du 17 avril 2015 : Les allergènes présents dans les différentes préparations sont disponibles auprès des personnes qui servent les plats chauds

Entrées contenant plus de 15% de lipides 4 repas sur 20 maximum	Entrées crudités 10 repas sur 20 minimum	Plats ou accompagnement de produits frais ou pré-frit contenant plus de 15% de lipides 4 repas sur 20 maximum	Plat ayant un rapport protéine / lipides inférieur ou égal à 1 2 repas sur 20 maximum	Plat de poisson ayant un rapport protéines / lipides supérieur ou égal à 2 4 repas sur 20 minimum
Viande non hachées de bœuf, veau ou d'agneau, et abats de boucherie 4 repas sur 20 minimum	Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou fromage, contenant moins de 70% de viande, de poisson ou d'œuf 4 repas sur 20 maximum	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes 10 repas sur 20 minimum	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange 10 repas sur 20 minimum	Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion 8 repas sur 20 minimum
Fromages contenant au moins 100mg et moins de 150mg de calcium par portion 4 repas sur 20 minimum	Produits laitiers ou dessert lactés contenant au moins 100mg de calcium, et moins de 5g de lipides par portion 6 repas sur 20 minimum	Desserts contenant plus de 15% de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion 3 repas sur 20 maximum	Desserts contenant moins de 15% de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion 4 repas sur 20 maximum	Dessert de fruits crus 8 repas sur 20 minimum

Le Principal
O. JACQUES

Le Gestionnaire
P-J. DENIEL

Le chef de cuisine
N. THURAUULT