

Semaine du 03 au 07 Mai 2021

ATTENTION ! Si tu as des allergies, observe bien les numéros situés dans le menu et regarde sur la liste affichée ou sur le site de la Mairie si tu peux manger le plat en toute sécurité

<p>Déjà lundi....</p>  <p>c'est trop injuste.....</p> <p>Lundi</p>	<p>Pâté cornichon (avec du porc)(local) Filet de colin en sauce (1)(2)(3)(4)(6)(7)(9)(14) Blé au beurre (1)(7) Petit suisse nature sucré (7) Fruit</p>
 <p>Mardi</p>	<p>Pâtes (Bio) en salade (1)(10) (huile, moutarde Bio) Sauté de veau marengo (1)(local)(maison) Carottes sautées (Bio)(1)(7)(maison) Fromage (7) Compote (Bio)</p>
 <p>Mercredi</p>	<p>Concombres vinaigrette (huile, moutarde Bio)(10) Navarin d'agneau (1)(local) Semoule (Bio)(1) Fromage (7) Fruit</p>
 <p>Jeudi</p>	<p><u>Repas alternatif</u> (sans viande, sans poisson) Œuf vinaigrette (3)(10) (huile, moutarde Bio) Lentilles (Bio) Fromage blanc sucré (Bio)(7) Fruit</p>
 <p>Vendredi</p>	<p>Asperges vinaigrette (huile, moutarde Bio)(10) Brandade de morue (1)(2)(3)(4)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(14) Salade verte (huile, moutarde Bio)(10) Yaourt nature sucré (Bio)(7) Fruit</p>

Les menus peuvent varier en fonction des produits frais.

Les menus sont équilibrés lorsque nous avons comme couleur le : (Vert clair, ou Vert foncé, Rouge, Marron, Bleu) sur notre plateau.

Légende des couleurs :

- Vert clair : Légumes et fruits crus
- Rouge : Viandes, poissons, œufs
- Marron : Féculents
- Vert foncé : Légumes et fruits cuits
- Bleu : Produits laitiers
- Orange : Matières grasses
- Rose : Produits sucrés