



**Semaine du 29 avril au 3 mai 2024**

		Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1er	Jeudi 2	Vendredi 3	
<b>Sans Viande</b>	<b>Entrée</b>	Macédoine mayonnaise  5-6-10	Salade verte  9-14	<b>Féié</b>	Salade de haricots blancs au thon 9-10-11-14	Crêpes au fromage  5-6-10	
	<b>Plat</b>	Crispy fromage 5-6	Chipolata végétale jus=2-5-6-9-10-14		Quenelle nature sauce tom  5-6-10	Poisson sauce crevettes jus=2-5-6-9-10-11-14	
		Ebly 5-6	Riz  5-6		Blette a la provençale 5-6	Gratin de choux fleurs  5-6	
<b>Avec Viande</b>	<b>Entrée</b>	Macédoine mayonnaise  5-6-10	Salade verte  9-14		<b>Féié</b>	Salade de haricots blancs au thon 9-10-11-14	Crêpes au fromage  5-6-10
	<b>Plat</b>	Poulet rôti  jus=2-5-6-9-10-14	Chipolatas végétale jus=2-5-6-9-10-14			Boeuf braisé  jus=2-5-6-9-10-14	Poisson sauce crevettes jus=2-5-6-9-10-11-14
		Ebly 5-6	Riz  5-6			Blette a la provençale 5-6	Gratin de choux fleurs  5-6
<b>Produit laitier</b>	Fromage blanc  6	St Marcellin  6	<b>Féié</b>	Tomme de Savoie  6		Yaourts  6	
<b>Dessert</b>	Fruit de saison  6	Creme dessert praliné 6		<b>Féié</b>		Fruit de saison  6	Gateau chataigne  3-5-6-10

-  Agriculture biologique
-  Indication géographique protégée
-  Viande Française
-  Fait maison

-  Produit de Savoie
-  Région ultrapériphérique
-  Label Rouge

-  Appellation d'origine contrôlée/protégée
-  Issu de la pêche durable
-  Issu d'une exploitation de haute valeur environnementale

\* Sous réserve de changements en cas de problème d'approvisionnement

<b>Listes des allergènes :</b>	1 . Arachide	4 . Fruits de mer / Crustacés	7 . Lupin	10 . Oeuf	13 . Soja
	2 . Céleri	5 . Gluten (blé)	8 . Mollusques	11 . Poisson	14 . Sulfites et Anhydride sulfureux
	3 . Fruits à coque	6 . Lait / Lactose	9 . Moutarde	12 . Sésame	