



**Semaine du 5 au 9 mai 2025**

		Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
<b>Sans Viande</b>	<b>Entrée</b>	Tomates /mozza <i>6-9-14</i>	Taboulé <i>5-9-14</i>	Salade mexicaine (haricots rouges, maïs , poivrons) <i>9-14</i>	<b>Férié</b>	Concombre à la bulgare <i>6</i>
	<b>Plat</b>	Lasagnes sans viande <i>5-6-10</i>	Tarte au fromage <i>5-6-10</i>	Croustifromage <i>5-6</i>		Poisson meuniere <i>11</i>
			Epinard béchamel <i>5-6</i>	Riz <i>6</i>		Gratin de chou fleur <i>5-6</i>
<b>Avec Viande</b>	<b>Entrée</b>	Tomates /mozza <i>6-9-14</i>	Taboulé <i>5-9-14</i>	Salade mexicaine (haricots rouges, maïs , poivrons) <i>9-14</i>		Concombre à la bulgare <i>6</i>
	<b>Plat</b>	Lasagnes <i>5-6-10</i>	Tarte au fromage <i>5-6-10</i>	Sauté de volaille tex mex <i>jus=2-5-6-9-10-14</i>		Poisson meuniere <i>11</i>
				Epinard béchamel <i>5-6-</i>		Riz <i>6</i>
<b>Produit laitier</b>		Yaourt aux fruits <i>6</i>	Samos <i>6</i>	Chanteneige <i>6</i>		
<b>Dessert</b>	Fruit de saison <i>6</i>	Fruit de saison <i>6</i>	Fruit de saison <i>6</i>	Pêche au sirop <i>14</i>		

- 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	