



<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
2-juin	3-juin	4-juin	5-juin	6-juin
Tomate mozza  Salade Omelette Yaourt 	Pastèque  Poisson pané Frites Fruit de saison 	Menu du chef 	Taboulé  Sauté de boeuf  Mélanges céréales/ Brocolis  Tiramisu 	Poulet coco  Pâtes  Fromage  Fruit de saison 
<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
9-juin	10-juin	11-juin	12-juin	13-juin
FERIE	Poisson frais sauce curry Petits pois/ Carottes  Fromage  Fruit de saison 	Menu du chef 	Salade de pommes de terre façon piémontaise  Emincé de veau  Pôelée de légumes de saison  Yaourt 	Rôti de porc  Riz florentine  Fromage  Fruit de saison 

 Fait maison  
 Bio  
 Produit labellisé

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnement et de la lutte contre le gaspillage.

Informations sur les allergènes, les plats servis au restaurant sont susceptibles de contenir : des céréales contenant du gluten, des mollusques, des crustacés, des œufs, du poisson, du soja, du lait, des fruits à coque, du céleri, de la moutarde, des graines de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites, du lupin, de l'arachide.