|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **LUNDI**  | **MARDI** | **MERCREDI****C’EST VEGETARIEN !** | **JEUDI****Repas de fin d’année** | **VENDREDI****Repas de fin d’année** |
| Entrée | Melon | Bâtonnets de carottes rillettes au thonPoisson/ lactose  | SardinePoisson  | Tomates / salade* Moutarde
 | Cake aux olives  |
| VPO | Jambon | Sauté de dinde aux olives | Salade de pomme de terre Lactose/moutarde  | Maternelle : cheese burgergluten/lactose patatoes  | Maternelle : gratin de poisson poisson/ lactose  |
| Accomp | PâtesGluten / peut contenir des traces de lactose  | RizPeut contenir des traces de lactose  | Salade | Elémentaire :gratin de poisson  poisson/ lactose | Elémentaire :cheese burger patatoes gluten/lactose  |
| Fromage | Yaourt lactose | Fromage lactose | Fromage lactose |  | Fromage lactose |
| Dessert | Fruits de saison | Fruits de saison | Fruits de saison | Glace | Pastèque |

***Retrouvez au menu les fruits et légumes frais de saison***. : melon, carotte, tomate, pastèque, pêche, banane, fruits rouges, salade, pomme de terre…

Les menus sont conformes au GEMRCN et au PNNS, ils sont visés par une diététicienne.

 : Fait maison. ALLERGENES