



	lundi 05 mai	mardi 06 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
Potage Plat Légume Féculent Dessert	CONGES SCOLAIRES			
Allergènes				
	lundi 12 mai	mardi 13 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
Potage	Vert pré	<u>Carottes</u>	8 légumes	Oignons
Plat	Américain	Chili con carne (boeuf)	Quiche aux poireaux	Waterzooi de poisson
Légume	<u>Salade verte</u>	(tomates, haricots rouges, maïs)	Mousse au chocolat	Julienne de légumes
Féculent	Frites	Riz		Coeur de blé
Dessert	Glace	Fruit		Cocktail de fruits
Allergènes	3,6,7	3	1,3,6,7	1,3,4,7
	lundi 19 mai	mardi 20 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
Potage	<u>Poireaux</u>	Cultivateur	Choux-fleur	Tomate boulettes
Plat	Omelette	Gratin de pâtes	Brochette de poulet	Salade de pâtes à la niçoise
Légume	<u>Salade mixte</u>	au jambon & brocolis	Compote de pommes	(Tomates, poivrons, <u>thon</u> , maïs)
Féculent	Frites		Country potatoes	
Dessert	Biscuit	Fruit	Yaourt aux fruits	Fruit
Allergènes	1,3,6	1,3,7	3,7	1,3,4
	lundi 26 mai	mardi 27 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
Potage	Haricots verts	Cresson	ASCENSION	3 légumes
Plat	Rôti de porc sauce au thym	Pâtes sauce 3 fromages		Pain fishburger
Légume	<u>Petits pois / Carottes</u>	& <u>champignons</u>		Coleslaw (<u>carottes</u> , chou-blanc)
Féculent	Pommes duchesse			
Dessert	Flan caramel	Biscuit		Compotine
Allergènes	1,3,6,7	1,3,6,7		1,3,4,10
Allergènes à déclaration obligatoire : 1 - Gluten / 2 - Crustacés / 3 - Oeuf / 4 - Poisson / 5 - Arachides / 6 - Soja / 7 - Lait / 8 - Fruits à coques / 9 - Céleri / 10 - Moutarde / 11 - Graines de sésame / 12 - Anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de 10 mg/kg ou 10 mg/L / 13 - Lupin / 14 - Mollusques				

Légende :

Produits circuit
court/locaux "en
gras italique"

Produits Pêche durable

Légumes de saison

Menu végétarien

Aliments issus d'une agriculture
responsable & raisonnée (Bio)

Viande de porc

Fairtrade



Menus validés par les diététiciens de Api Restauration selon les exigences nutritionnelles en vigueur.

Les recettes sont susceptibles d'être modifiées en fonction de nos fournisseurs et les allergènes peuvent être modifiés. Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos menus, veuillez vous adresser au chef de cuisine.