Menu du 02 au 06 mai 2023

Quelle est l'origine de la fête du 1er mai ?

Historiquement journée de revendication salariale et syndicale, le 1er mai fait référence à la date anniversaire, en 1886, de l'appel de syndicats ouvriers américains pour revendiquer la journée de huit heures.

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
petit dejeuner		beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao jus de fruits pain-fromage-biscottes	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao fruits pain aux céréales -fromage	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao jus de fruits pain-fromage-céréales	beurre-confiture-miel lait-café-thé-cacao fruits pain-fromage-Viennoiseries
Déjeuner		Taboulé **Poisson pané - citron** **Dos de colin sauce creme** **Gratin de carottes** **Choux fleur persillé** Tomme - yaourt Tarte au chocolat	Macédoine de légumes **Lasagnes saumon - épinards** Yaourt Cocktail de fruits	Quiche lorraine **Poulet basquaise** Crousti' fromage **Gratin de courgettes** **Flan de courgettes** Faisselle Fruit	Salade de pâtes **Steak haché** **colin aux légumes** **Haricots verts** Yaourt aux fruits Tarte aux pommes
Diner		Lentilles au thon **Boulette de bœuf aux champignons** **Ebly aux oignons frits** Camembert Fruit	Céleri rémoulade **Rissolette de veau** **Crozet à la savoyarde** Kiri Fruit	Betteraves rouges **Cordon bleu** **Riz** Petit suisse Compote	

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants :
GLUTEN / CRUSTACÉS / ŒUF / POISSON / ARACHIDE / SOJA / LAIT / FRUITS A COQUE / CÉLERI / MOUTARDE / SÉSAME / SULFITE / LUPIN / MOLLUSQUES.
Se référer au tableau des allergènes chaque jour au self.

LE SERVICE DE RESTAURATION SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER LE MENU SELON LES APPROVISIONNEMENTS.

Mr THABUY
PROVISEUR

Gilles THABUY

Mme LEGGER
GESTIONNAIRE ADJOINTE