



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE « Albert Jouly »

SEMAINE 21 du 18 au 22 mai 2026

<p>LUNDI 18 MAI</p>	<p>Pesto de haricots blancs Boulettes de bœuf au jus Haricots verts Laitage</p>	 
<p>MARDI 19 MAI</p>	<p>Tomates vinaigrette Rôti de volaille Trio de légumes verts Fromage et Compote de fruit</p>	 
<p>MERCREDI 20 MAI</p>	 <p>Carottes râpées Chili con carné Polenta crémeuse Laitage</p>	 <p>Gouter : Pain Chocolat Fruit</p>
<p>JEUDI 21 MAI</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Salade iceberg Lasagne à l'égrené végétal et légumes Fromage et fruit</p>	  <p>végé cantines <small>Le pôle restauration collective de l'AFV</small></p>
<p>VENDREDI 22 MAI</p>	<p>Betteraves miel et cumin Filet de merlu à l'huile d'olive et citron Riz safrané Lacté</p>	 

EN CAS D'IMPOSSIBILITE LE MENU POURRA ETRE MODIFIE, L'EQUILIBRE DU REPAS ETANT TOUJOURS RESPECTE

INFORMATION IMPORTANTE : conformément au règlement CE n°1169/2011(Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.