



École Maternelle Jean MOULIN

Menus semaine 21
Du 23 mai au 27 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	FERIE	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
œuf mayonnaise ³⁻¹²	Mélange de crudités ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻¹²	Tomates en vinaigrette ¹²		Salade de haricots verts extra-fins ¹²	
Fricadelle ¹⁻³⁻⁵ Garniture de légumes	Ravioles au fromage ¹⁻²⁻³	Rôti de bœuf ¹ Cubes de patates douces		Cabillaud sauce tomate ⁴ Semoule Bio ¹	
Comté AOP ²	Saint paulin ²	Petit suisse sucré ²		Gouda Bio ²	
Fruit Bio	Flan vanille Bio ²	Fruit Bio		Ananas	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au Mas de L'Ille le jour du menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Salade piémontaise ³⁻¹²	Concombre feta à l'huile d'olive ²	Salade verte & croustons ¹⁻¹²	Melon & jambon Serrano	Salade de cœur de palmier ¹²	
Tortilla de pommes de terre ³ Salade verte ¹²	Noix de joue de porc ¹⁻³⁻⁵ Gnocchis ¹⁻²	Steak haché au jus ¹ Riz basmati	Dos de cuisse de poulet ¹⁰ Gratin de chou-fleur ¹⁻²	Moules à la marinières ²⁻⁴⁻⁵⁻⁸ Potatoes	
Petit chamois d'or ²	Tomme blanche ²	Saint moret ²	Emmental Bio ²	Yaourt Bio ²	
Crème dessert au chocolat ²	Salade de fruits	Purée de poire	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit Bio	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au Mas de L'Ille le jour du menu