

Menus Mai 2019

Sous réserve d'approvisionnement

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 20 au 24 mai 2019	Cœur de palmier Filet de colin riz Fromage Eclair au chocolat	Quiche Lorraine Paupiette de dinde Courgettes Fraises chantilly	Médaillon de surimi Saucisson brioché Haricots beurre Fromage Banane	Salade de tomates basilic Omelette au fromage Carottes Vichy Glace	Salade de crudités Moules Marinière Pommes Noisettes Fromage Compote
Du 27 au 31 mai 2019	Betteraves Cordon bleu Carottes sautées Fromage Bananes	Macédoine de légumes Lapin à la moutarde Coquillettes Fraises à la crème chantilly	Concombre au yaourt Spaghetti à la Bolognaise Compote	FERIE	FERIE

Chef cuisinier : cuisine@bedarrides.eu
 Franck Charignon

Le Directeur Général des Services
 Christophe Baroni

Le Maire
 Christian Tort

Féculent

Fruit et légume

Ingédient BIO



Viande bovine d'origine européenne

Protéine

Produit laitier

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication.

Pour tout renseignement rendez-vous sur www.ville-bedarrides.fr