

# Le Puy Sainte Réparate - Primaire QUIHO

## Menus du Lundi 6 au Vendredi 10 Mai 2024



Semaine  
19

**Lundi 06/05**  
Repas biologique

**Mardi 07/05**  
Repas végétarien

**Jeudi 09/05 et Vendredi 10/05**

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

**Salade pastourelle bio (Coquille, Maïs et tomate bio) / Rosette \***

**Boulettes de bœuf bio sauce forestière**

**Haricots beurre bio persillés**

**Coulommiers bio (coupe)**

**Fruit bio / Pêches au sirop**

**Concombres bio tzaziki / Tomates et céleri vinaigrette**

**Gratin de céréales à l'italienne**

**Edam**

**Compote de fruits / Purée de fruits**



Les groupes d'aliments



**A la découverte de l'Europe !**

La Journée de l'Europe est célébrée le 9 mai.

En ce jour de 1950, le ministre français des affaires étrangères, Robert Schuman, a lancé l'idée d'une nouvelle forme de coopération qui rendrait impensable l'idée d'une nouvelle guerre entre les pays européens.

La déclaration Schuman, comme on l'appelle, a été le premier grand pas vers la création de l'UE que nous connaissons aujourd'hui. C'est pourquoi, chaque année, nous célébrons la paix et l'unité en Europe ce jour-là.

Hymne européen  
Ode à la joie  
de Beethoven

Monnaie européenne  
L'Euro

**Repas de substitution :**  
- **Lundi :** Saumon à l'aneth  
*Présence de porc signalée par \**

**Choix de la semaine**  
**Entrée :** Betteraves  
**Légume :** Purée de Chou-fleur

**Légende**  
 Produit issu de l'agriculture biologique  
 Produit de saison  
 Produit local  
 Dessert du chef



Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif  
 Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.  
 Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires, qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.  
 Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.