














Semaine		19		Du 6 au 7 mai 2024			
Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
 <b>Betteraves rouges Fêta</b>		 <b>Salade Neptune</b> (Riz Bio - Surimi – tomates-Sauce cocktail)					
  <b>Steak haché 15% M.G.</b>		 <b>Escalope de poulet à la crème</b> (les gars Daudet 53200 Fromentières)					
 <b>Flageolets</b>		 <b>Carottes au beurre</b>					
<b>Verre de lait Bio</b>		<b>Vache qui rit</b> <small>(1er service)</small> <b>Fromage des Epiés</b> <small>Bonchamps 53 (2 eme service)</small>					
<b>Compote</b>		 <b>Pomme</b>					

Les groupes d'aliments	
Fruits et légumes verts	
Viandes / Poissons / Oeufs	
Féculents	
Produits laitiers	
Produits frits / gras	
Produits sucrés	

**Restaurant scolaire de Parné sur Roc**  
 Adresse : Grande rue  
 Tel : 09 67 84 39 28  
[restosco53@gmail.com](mailto:restosco53@gmail.com)



Produit "fait maison"



Viande bovine française



local raisonner









Menu végétarien



Préparé sur place


**Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.**


Semaine		20	Du 13 au 17 mai 2024				
Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Crêpe au fromage		 Betteraves rouges Fêta		 Mousse de foie de canard sur pain		 Carottes râpées <u>Bio</u> Œufs durs <u>Bio</u>	
 Blanchette de veau	 Lasagnes végétariennes	 Chipolatas (Charcuterie Gorronnaise 53)		 Dos de cabillaud À la provençale			
 Haricots verts	 Salade verte		 Salsifis à la sauce tomate		 Epinards <u>Bio</u> P de terre vapeur		
Yaourt aromatisé		Verre de lait <u>Bio</u>		Donut		Camembert Bon Mayennais	
		Kiwi <u>Bio</u>				 Poire	

Les groupes d'aliments	
Fruits et légumes verts	
Viandes / Poissons / Oeufs	
Féculents	
Produits laitiers	
Produits frits / gras	
Produits sucrés	


**Restaurant scolaire de Parné sur Roc**  
 Adresse : Grande rue  
 Tel : 09 67 84 39 28  
[restosco53@gmail.com](mailto:restosco53@gmail.com)




 Produit "fait maison"

 Viande bovine française

 Viande Bleu - Blanc - Cœur







 Menu végétarien

 Préparé sur place

 Local raisonner

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

Semaine	21	Du 21 au 24 mai 2024			
Lundi		Mardi	Jeudi	Vendredi	
		 Tartinade de maquereaux	 Carottes râpées 	 Salade de tomates basilic	
		 Boulettes d'agneau sauce tomate	 Cordon bleu	 Tagliatelles <u>Bio</u> à la Truite fumée de Parné sur Roc	
		 Haricots verts	 Printanière de légumes (Pomme de terre  -carottes  petits pois.)		
		Fromage d'Entrammes <u>Bio</u>	Fromage blanc sucré	Verre de lait <u>Bio</u>	
		Compote de pomme		Poire 	

Les groupes d'aliments	
Fruits et légumes verts	
Viandes / Poissons / Oeufs	
Féculents	
Produits laitiers	
Produits frits / gras	
Produits sucrés	

**Restaurant scolaire de Parné sur Roc**  
 Adresse : Grande rue  
 Tel : 09 67 84 39 28  
[restosco53@gmail.com](mailto:restosco53@gmail.com)



-  Produit "fait maison"
-  Viande bovine française
-  Local raisonner
-  Menu végétarien
-  Préparé sur place

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

## **SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES**

1. **Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales**, à l'exception des :
    - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1)
    - b) maltodextrines à base de blé (1)
    - c) sirops de glucose à base d'orge
    - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
  2. **Crustacés et produits à base de crustacés.**
  3. **Œufs et produits à base d'œufs.**
  4. **Poissons et produits à base de poissons**, à l'exception de :
    - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes
    - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
  5. **Arachides et produits à base d'arachides.**
  6. **Soja et produits à base de soja**, à l'exception :
    - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1)
    - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja
    - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja
    - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
  7. **Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception**
    - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole
    - b) du lactitol.
  8. **Fruits à coque**, à savoir : amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
  9. **Cèleri et produits à base de cèleri.**
  10. **Moutarde et produits à base de moutarde.**
  11. **Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.**
  12. **Anhydride sulfureux et sulfites** en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO<sub>2</sub> total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
  13. **Lupin et produits à base de lupin.**
  14. **Mollusques et produits à base de mollusques**
- (1) Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.