

LUNDI 12/06

SALADE DE POMMES DE TERRE ET GÉSISERS  

ESCALOPE MILANAISE   

HARICOTS VERTS

FROMAGE 

FRUIT 

TIRAMISU    

MARDI 13/06

MENU VEGETARIEN

DUO MELON / PASTÈQUE

PÂTES FERMIÈRES     

FROMAGE 

BRIOCHE FOURRÉE    

FRUIT 

MERCREDI 14/06

CAROTTE MIMOSA   

STEACK HACHÉ

POÊLÉE DE LÉGUMES 

FROMAGE 

BANANE

RIZ AU LAIT   

JEUDI 15/06

MENU ORIENTAL

SALADE ALGEROISE (TOMATE CONCOMBRE RAISIN SEC OLIVES NOIRS)  

COUSCOUS    

CLAFOUTIS AUX ABRICOTS   

VENDREDI 16/06

ASPERGE

PÂTÉ MARMITE 






FILET DE POISSON MEUNIÈRE        






ÉPINARDS À LA CRÈME    

FROMAGE 

FRUIT 

YAOURT AUX FRUITS 

-  Menu conseillé
-  Bio
-  Local (circuit de proximité)
-  Végétarien
-  Fait Maison

-  Arachides
-  Crustacés
-  Poissons
-  Oeufs
-  Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

-  Soja
-  Lait
-  Mollusques
-  Anhydrides sulfureux et sulfites
-  Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)
-  Moutarde
-  Graines de sésame
-  Lupin
-  Céleri

Ferlat Coralie
Adjointe Gestionnaire



Des modifications dans la composition des menus peuvent intervenir en fonction des commandes et des consommations
Liste des allergènes réalisée le 30 mai 2023 en fonction des indications connues à ce jour

* Aide UE à destination des écoles