

LUNDI 05/06

**MENU VEGETARIEN**

TOMATE MIMOSA 

TOMATE VINAIGRETTE 

RAVIOLIS VEGGIE    

DARTOIS      

FROMAGE BLANC SUCRÉ  






FRUIT 

MARDI 06/06

**MENU LOCAL**

VERRINE DE TRUITE    

ASPERGES VINAIGRETTE  

ESCALOPE DE POULET À LA CRÈME     

POELÉE DE LEGUMES DE SAISON  

FROMAGE 

FRAISES CHANTILLY  

MERCREDI 07/06

WRAPS AU THON     

CERVELAS ORLOFF 

PÂTES   







FROMAGE 

COMPOTE

JEUDI 08/06

AVOCAT / CREVETTE  

CÉLERI RÉMOULADE    

RÔTI DE PORC SAUCE PRUNEAUX      






POMME DE TERRE GRENAILLE






FROMAGE 

FLAN COCO    

FRUIT 

VENDREDI 09/06

-  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



\* Aide UE à destination des écoles

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