

LUNDI 19/06

PAMPLEMOUSSE

RADIS BEURRE

BLANQUETTE DE VEAU

BOULGHOUR

FROMAGE

ENTREMET CARAMEL

FRUIT

MARDI 20/06

CAKE LARDONS FROMAGE

CAKE TOMATE OLIVE

FILET DE POISSON

POÊLÉE DE RATATOUILLE

FROMAGE

FRUIT

GAUFRE

MERCREDI 21/06

DUO DE CHOUX

SPAGHETTI BOLOGNAISE

FROMAGE

BANANE

CRÈME DESSERT

JEUDI 22/06

**MENU VEGETARIEN**

TOMATE / MOZZARELLA

CHILI VEGETARIEN

RIZ

FROMAGE

TARTE AUX POMMES

VENDREDI 23/06

SALADE DE PÂTES ET SAUMON FUMÉ

CORDON BLEU

HARICOTS BEURRE

FROMAGE

FRUIT

GLACE

- 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 12 juin 2023 en fonction des indications connues à ce jour

\* Aide UE à destination des écoles