

DEJEUNER - SEMAINE 26

LUNDI 26/06	MARDI 27/06	MERCREDI 28/06	JEUDI 29/06	VENDREDI 30/06
DUO MELON / PASTÈQUE	SALADE COLESLAW	PAMPLEMOUSSE	RADIS BEURRE	MACEDOINE DE LÉGUMES
SPAGHETTI CARBONARA	HAMBURGER	BEIGNET DE CALAMARS SAUCE TARTARE	CROQUE MONSIEUR	GRATIN DE POISSONS
FROMAGE À LA COUPE	FRITES	BRUNOISE DE LÉGUMES	COEUR DE CÉLÉRIS PERSILLÉS	FLAGEOLETS
NECTARINE	BROWNIES	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT	FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT	FRUIT
	CRÈME ANGLAISE		SEMOULE AU LAIT	

 Menu conseillé

 Bio

 Local (circuit de proximité)

 Végétarien

 Fait Maison

* Aide UE à destination des écoles

 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 23 juin 2023 en fonction des indications connues à ce jour