

# Menus Semaine 26



Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**



## Lundi 24 juin

- Betteraves en vinaigrette
- Rôti de porc 
- Flageolets
- Fromage 
- Fruit de saison 

## Mardi 25 juin

- Salade du chef
- Garniture bolognaise 
- Pennes 
- Emmental râpé
- Gâteau au yaourt citron

## Mardi 25 juin



-  Salade du chef
- Garniture bolognaise véggie
- Pennes 
- Emmental râpé
- Gâteau au yaourt citron

**Bon Appétit**



## Mercredi 26 juin

- Salade niçoise
- Jambon au Madère (UE)
- Choux fleurettes
- Fromage 
- Tarte abricot






## Jeudi 27 juin

- Terrine de légumes
- Blanquette de dinde  
- Petits pois au jus
- Yaourt à boire
- Pastèque

## Vendredi 28 juin

- Pâté en croute
- Brandade de poisson 
- Salade verte 
- Fruit de saison

Photos non contractuelles

Produit local 	Viandes d'origine française 	Menu végétarien 	Produit issu de l'agriculture biologique 	Poissons issus de la pêche durable 
---	---	---	--	--

Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

**Allergènes**

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.