



Menus Semaine 26

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 23 juin

Betteraves en vinaigrette Rôti de porc Flageolets

Mousse au chocolat
Madeleine

Mardi 24 juin

Radis & beurre

Garniture bolognaise Pennes
Yaourt framboise Boulé à la confiture

Mardi 24 juin

Radis & beurre
Garniture bolognaise veggi
Pennes
Yaourt framboise
Roulé à la confiture

Bon Appétit

Mercredi 25 juin

Salade façon niçoise
Jambon sauce Madère

Carottes a la crème
Fromage

Tarte à la pêche

Jeudi 26 juin

PIQUE - NIQUE

Vendredi 27 juin

Salami Brandade de poisson
Salade verte
Fruit de saison

Produit local

Viandes d'origine française

Menu végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique

Poissons issus de la pêche durable Viande origine EU













Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs
<u>Allergènes</u>

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 SO₂), lupin, mollusques.