



MENUS DU 19 AU 23 JUIN 2023



lundi 19 juin

Salade de tortis aux 2 fromages
Salade verte, thon, olives

.....

Brochette de dinde mexicaine

Dos de cabillaud rôti

Gratin de courgettes/pommes de terre

Riz à la tomate

Fromage

Yaourts aux fruits

Fruit de saison



mardi 20 juin

Menu végétarien

Taboulé

Concombre à la bulgare

.....

Cappelletti au saumon

Cappelletti aux 4 fromages

.....

Carottes à la crème

Fromage

Fraises au sucre ou chantilly

Fruit de saison



jeudi 22 juin

Carpaccio de melon
Céleri rémoulade

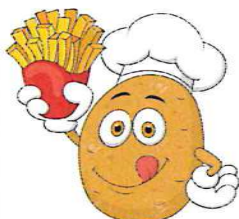
Assiette kebab
Assiette de calamars

Frites

Fromage ou yaourt nature

Pot de crème façon tarte citron

Fruit de saison



vendredi 23 juin

Salade de haricots rouges au thon
Salade verte, tomates cerise

Escalope à la crème
Suprême de colin tomate/sauge

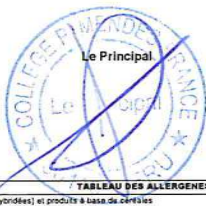
Céréales à l'indienne

Fèves en persillage

Fromage (portion)

Donuts

Fruit de saison



Le Chef cuisinier

TABLEAU DES ALLERGENES

A	Céleri et produits à base de céleri (Bâ, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de céréales
B	Produits à base de crustacés
C	Fruits et produits à base de fruits
D	Poissons et produits à base de poissons
E	Arachides et produits à base d'arachide
F	Soja et produits à base de soja
G	Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
H	Fruits à coque (amandes, noisettes, noix de cajou, pécan, macadama, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
I	Céleri et produits à base de céleri
J	Moutarde et produits à base de moutarde
K	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
L	Anhydride sulfureux ou sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO2)
M	Lupin et produits à base de lupin
N	Mollusques et produits à base de mollusques



Bon appétit