



MENUS DU 13 AU 17 JUIN 2022



lundi 13 juin	
Salade verte garnie <i>bio</i>	<input type="checkbox"/>
Melon et jambon sec	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Bouchée à la Reine	<input type="checkbox"/>
Bouchée aux fruits de mer	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Riz sauvage	<input type="checkbox"/>
Haricots verts	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Fromage	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Liégeois	<input type="checkbox"/>
Fruit	<input type="checkbox"/>

mardi 14 juin	
<i>menu végétarien</i>	
Tomates mozzarella au basilic <i>bio</i>	<input type="checkbox"/>
Carottes râpées au citron et cœur de palmier <i>bio</i>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Lasagnes aux légumes	<input type="checkbox"/>
Lasagnes épinards chèvre	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Salade verte <i>bio</i>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Yaourt <i>bio</i>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Compote	<input type="checkbox"/>
Fruit	<input type="checkbox"/>

jeudi 16 juin	
Surimi mayonnaise	<input type="checkbox"/>
Salade verte garnie <i>bio</i>	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Filet de dinde à la tomate	<input type="checkbox"/>
Poisson pané sauce béarnaise	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Pommes dauphines	<input type="checkbox"/>
Poêlée de légumes au quinoa	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Fromage	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Entremet au citron	<input type="checkbox"/>
Ile flottante au caramel	<input type="checkbox"/>
Fruit	<input type="checkbox"/>

vendredi 17 juin	
Salade verte <i>bio</i>	<input type="checkbox"/>
Duo de saucisson	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Jambon grillé au poivre	<input type="checkbox"/>
Marée du jour	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Boullgour	<input type="checkbox"/>
Carottes sautées aux oignons	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Fromage (portion)	<input type="checkbox"/>
.....	<input type="checkbox"/>
Glace	<input type="checkbox"/>
Petit suisse nature	<input type="checkbox"/>



Le Gestionnaire

Le Principal



Le Chef cuisinier

LEAU DES ALLERGENES

A Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de céréales
B Crustacés et produits à base de crustacés
C Œufs et produits à base d'œufs
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 coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, 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 Graine de sésame et produits à base de graine 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

