



MENUS DU 20 AU 24 JUIN 2022



lundi 20 juin

Salade verte garnie 100g

Duo de radis en verrine

.....

Escalope de dinde viennoise

Omelette au fromage

.....

Semoule 100g

Haricots plats

.....

Fromage

.....

Dessert gourmand

Fruit

mardi 21 juin

Salade verte au thon 100g

Carpaccio de melon

Wraps aux crudités

.....

Filet de saumon

Rôti de dinde

.....

Pâtes

Aubergine rôtie

.....

Fromage

.....

Cocktail de fruits



jeudi 23 juin

menu végétarien

Tomate mozzarella

carottes râpées 100g

.....

Lasagnes aux légumes

Lasagnes chèvre épinard

.....

Salade verte

.....

Fromage

.....

Flan pâtissier

Fruit

vendredi 24 juin

Salade composée

Taboulé

.....

Saucisse de volaille aux herbes

Filet de poisson

.....

Riz

Tomates au four

.....

Fromage

.....

Petit suisse aux fruits

Fruit



Le Gestionnaire

Le Principal

Le Chef cuisinier

TABLEAU 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, noixettes, 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

J'ai une petite faim

