



# MENUS DU 30 MAI AU 02 JUIN 2023



## mardi 30 mai

Gaspacho de légumes et tapenade **bio**  
 Asperge sauce mousseline **MAISON**  
 .....  
 Saucisses de volaille  
 Filet de colin à l'oseille  
 .....  
 Riz sauvage (3 couleurs)  
 Epinards à la crème **bio**  
 .....  
 Fromage  
 .....  
 Eclair vanille ou chocolat  
 Fruit de saison



## jeudi 1er juin

### Repas gastronomique



## vendredi 02 juin

### Repas végétarien

Salade de perles printanière **MAISON**  
 Duo de melon  
 .....  
 Galette fromagère sauce fromage  
 Pavé de saumon aux agrumes  
 .....  
 Ratatouille **MAISON**  
 Boulgour **bio**  
 .....  
 Yaourt liégeois vanille ou chocolat  
 Fruit de saison



Le Gestionnaire



Le Principal



Le Chef cuisinier

### TABLEAU DES ALLERGENES

<b>A</b>	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orges, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de céréales
<b>B</b>	Crustacés et produits à base de crustacés
<b>C</b>	Oeufs et produits à base d'oeufs
<b>D</b>	Poissons et produits à base de poissons
<b>E</b>	Arachides et produits à base d'arachide
<b>F</b>	Soja et produits à base de soja
<b>G</b>	Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
<b>H</b>	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
<b>I</b>	Céleri et produits à base de céleri
<b>J</b>	Moutarde et produits à base de moutarde
<b>K</b>	Graine de sésame et produits à base de graine de sésame
<b>L</b>	Anhydride sulfureux ou sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO2)
<b>M</b>	Lupin et produits à base de lupin
<b>N</b>	Mollusques et produits à base de mollusques

