



MENUS DU 30 MAI AU 03 JUIN 2022



lundi 30 mai

Tarte aux poireaux
Tortilla aux oignons
Duo macédoine et céleri rémoulade
.....
Poisson à la provençale
Steak hâché à l'échalotte
.....
Gratin de courgettes pommes de terre
Pâtes - Duo de chou
.....
Fromage
.....
Fruits au sirop

mardi 31 mai

Salade verte garnie **bi**
Duo de charcuterie
Betteraves rouges
.....
Poulet au curry
Merguez
.....
Purée
Légumes couscous
.....
Yaourt **bi**
.....
Compote
Fruit

jeudi 02 juin
menu végétarien

Assiette de melon et pastèque
Salade verte **bi** au chèvre
Wraps aux crudités **bi**
.....
Nuggets à l'emmental
Omelette basquaise
.....
Carottes à la crème **bi**
Boullgour **bi**
.....
Yaourt ou fromage
.....
Ile flottante au caramel
Fruit **bi**

vendredi 03 juin

Salade verte **bi**
Sardines au beurre
Taboulé
.....
Côte de porc charcutière
Filet de poisson
.....
Riz **bi**
Champignons en persillade
.....
Fromage (portion)
.....
Yaourt 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, 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

