



*** Menus ***

BON APPETIT!



SEMAINE DU 24 AU 28 JUIN 2024

Lundi		<i>Salade verte* bio, tomates*, croûtons</i>
		<i>Roulé végétal de blé et pois - Lentilles corail</i>
		<i>Edam - Cocktail de fruits exotiques Eau - Pain</i>
Mardi		<i>Pastèque*</i>
		<i>Sauté de bœuf VBF sauce tomate - Salsifis</i>
		<i>Semoule au caramel Eau - Pain</i>
Jeudi		<i>Salade d'haricots verts et tomates*</i>
		<i>Risotto au curry de poisson - Salade verte* bio</i>
		<i>Glace vanille/chocolat Eau - pain</i>
Vendredi		<i>Friand au fromage</i>
		<i>Poulet basquaise</i>
		<i>Babybel - Abricots* Eau - Pain</i>

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des approvisionnements

* Conformément au décret n°2011-1227 du 30 Septembre 2011, les produits frais de saison doivent être identifiés distinctement sur les menus



Préparation maison

LUNDI

COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

Entrée : salade verte* bio, thon, tomates, croûtons de pain, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Plat : roulé végétal de blé et pois

Allergènes : présence : gluten, œufs, céleri

Garniture : lentilles corail, huile d'olive, oignons, eau, sel, poivre, bouquet garni

Dessert : edam (pas de fiche technique du fournisseur) - cocktail de fruits exotiques

MARDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : pastèque*

Plat : sauté de bœuf VBF, huile d'olive, oignons, ail, sauce tomate, eau, bouquet garni, sel, poivre

Garniture : salsifis (pas de fiche technique du fournisseur), huile d'olive, ail, sel, poivre

Dessert : semoule au caramel (pas de fiche technique du fournisseur)

JEUDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : haricots verts, tomates*, échalotes, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Plat et garniture : filet d'églefin, riz, tomates concassées, curry, eau, jus de citron, sel, poivre - salade verte* bio, huile de tournesol
vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Allergènes "églefin" : présence : poissons

Dessert : glace au lait à la vanille et au chocolat

Allergènes : présence : produits laitiers et dérivés - traces : gluten, œufs, arachide, soja, fruits à coques

VENDREDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : friand au fromage

Allergènes : présence : gluten, produits laitiers et dérivés - traces : œufs, soja, fruits à coques

Plat et garniture : sauté de poulet origine France, huile d'olive, ail, sel, poivre, poivrons verts*, poivrons rouges*, tomates*
tomates concassées, eau

Dessert : babybel (pas de fiche technique du fournisseur) - abricots*