



*** Menus ***

BON APPETIT !



SEMAINE DU 16 AU 20 JUIN 2025

Lundi		Melon*
		Oeufs durs sauce aurore - Choux romanesco
		Petits filous aux fruits - Gâteau Eau - Pain
Mardi		Champignons à la grecque
		Poisson et pâtes bio à l'ail et au persil - Salade verte* bio
		Glace liégeoise au chocolat Eau - Pain
Jeudi		Salade de tomates*
		Cervelas orloff - Haricots verts
		Emmental - Beignet à la framboise Eau - Pain
Vendredi		Betteraves rouges cuites et émietté de thon sauce crudités
		Semoule et tomates concassées à la provençale
		Gouda - Pêche Eau - Pain

* 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

Entrée : melon*

Plat : œufs durs, beurre doux, farine, concentré de tomates, lait, sel, poivre

Garniture : choux romanesco, sel

Dessert : petits filous aux fruits - madeleines (pas de fiches techniques remises par le fournisseur)

MARDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : champignons à la grecque

Allergènes Présence : Céleri, Moutarde - Traces : Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Soja, Pdts Laitiers et dérivés, Fruits à Coques

Plat et garniture : colin, pâtes bio, huile d'olive, ail, persil, sel, poivre, salade verte* bio, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Allergènes colin : Présence : Poissons

Dessert : glace liégeoise au chocolat

Allergènes : Présence : Soja, Pdts Laitiers et dérivés, Fruits à Coques

JEUDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : tomates*, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre, persil

Plat : cervelas orloff

Allergènes Présence : Pdts Laitiers et dérivés

Garniture : haricots verts, huile d'olive, ail, sel, poivre

Dessert : emmental (pas de fiche technique remise par le fournisseur) - beignet à la framboise

Allergènes Présence : Gluten, Oeufs Traces : Soja, Pdts Laitiers et dérivés, Fruits à Coques

VENDREDI

COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

Entrée : betteraves rouges cuites, thon, sauce crudités, sel, poivre

Plat et garniture : semoule, tomates concassées, olives noires, ail, persil, huile olive, sel, poivre

Dessert : gouda (pas de fiche technique du fournisseur) - pêche*