



MIENU

SEMAINE 25 / 2023

Du 19 juin au 23 juin 2023

 Lundi 19 juin 2023	Mardi 20 juin 2023	Jeudi 22 juin 2023	Vendredi 23 juin 2023
<p>Carottes râpées</p>  <p>Salade d'Egly Salade verte</p> <p>Pavé au fromage Quinoa et petits légumes</p> <p>Reblochon  Petit filou</p> <p>Liégeois vanille Pêche melba</p>	<p>Melon</p>  <p>Roulé au jambon Salade verte</p> <p>Merguez</p> <p>Boulettes végétarienne Ratatouille & semoule</p> <p>Kiri</p> <p>Lassi poires </p> <p>Glace Pastèque</p>	<p>Camembert coulant et mâche Saucisson sec Salade verte</p> <p>Tomates farcies </p>  <p>Poisson frais Riz</p> <p>Tome  Yaourt nature</p> <p>Tarte aux pommes  Soupe de fruits rouges </p>	<p>Pastèque Surimi Salade verte</p> <p>Cordons bleus Brochette de poisson panée Carottes glacées</p> <p>Camembert Yaourt de Savoie </p> <p>Crème au caramel  Abricots</p> 

----- : légumes et fruits - - - - - : protéines - - - - - : féculents et sucres - - - - - : produits laitiers

Nous tenons à vous informer que le chef se réserve le droit de modifier les menus en fonction des effectifs et de l'arrivage des produits frais.

La majorité des plats sont « fait maison » le chef de restauration porte une attention particulière à ce qu'un maximum de produits frais, de saison et/ou issus de l'agriculture biologique entrent dans la composition des menus.

Le Chef de Cuisine
J.R HASBROUCQ

La Gestionnaire
S. BATH

GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 25

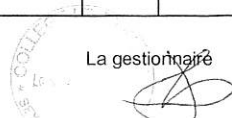
Du 19 au 23 juin 2023

		CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Carottes rapées									✓					
	Salade d'ébly	✓		✓						✓					
	Salade verte									✓					
	Pavé au fromage	✓		✓								×			
	Quinoa et petits légumes											×			
	Reblochon											×			
	Petit filou											×			
	Liegeois vanille											×			
Pêche melba											×				
MARDI	Melon														
	Roulé au jambon	✓		✓						✓			×		
	Salade verte									✓					
	Merguez												×		
	Boulettes végétarienne5	✓		✓											
	Ratatouille & semoule	✓													
	Kiri											×			
	Lassi poires											×			
Glace											×				
Pastèque											×				
JEUDI	Camembert coulant et mâche	✓								✓			×		
	Saucisson sec														
	Salade verte									✓					
	Tomates farcies	✓		✓									×		
	Poisson frais	✓			✓										
	Riz														
	Tome											×			
	Yaourt nature											×			
Tarte au pommes	✓										×				
Soupe de fruits rouges											×				
VENDREDI	Pastèque														
	Surimi			✓											
	Salade verte									✓					
	Cordons bleus	✓		✓								×	×		
	Brochette de poisson panée	✓		✓	✓							×			
	Carottes glacées											×			
	Camembert											×			
	Yaourt de Savoie											×			
Crème au caramel			×								×				
Abricots											×				

Le Principal



La gestionnaire



Le chef de cuisine

