







MIENU

SEMAINE 27- 2023



Du 3 juillet au 7 juillet 2023

Lundi 3 juillet 23	Mardi 4 juillet 23	Jeudi 6 juillet 23	Vendredi 7 juillet 23
<p>Melon Salade de tomates Salade verte</p> <p>Omelette campagnarde</p>  <p>Frites & salade verte</p> <p>Tome  Yaourt de Savoie </p> <p>Crème au caramel  Banane</p>	<p>Salade de pomme de terre Céleris en rémoulade Salade verte</p> <p>Assiette froide</p> <p>Cantal Fromage blanc/coulis de fruits rouges</p> <p>Beignet au chocolat</p>  <p>Salade de fruits</p>	<p>Tarte thon et tomates  Pastèques</p>  <p>Salade verte</p> <p>Cuisse de poulet au four Poisson frais Riz & épinards</p> <p>Camembert Faisselle/crème</p> <p>Tarte citron  Crème dessert pralinée</p>	<p>Pâté de campagne Carottes râpées Salade verte</p> <p>Steak haché Fish and chips</p>  <p>Frites & Petit pois</p> <p>Kiri Yaourt nature</p> <p>Liégeois chocolat Compote</p>

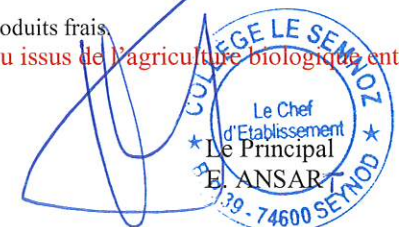
----- : légumes et fruits - - - - - : protéines - - - - - : féculents et sucres - - - - - : produits laitiers

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 27

Du 3 au 7 juillet 2023

		CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Melon														
	Salade de tomates									+					
	Salade verte									+					
	Omelette campagnarde			+								x			
	Frites & salade verte									+					
	Tome											x			
	Yaourt de Savoie											x			
	Crème au caramel			+								x			
	Banane														
MARDI	Salade de pomme de terre									+					
	Celeris en rémoulade			+					+	+					
	Salade verte									+					
	Assiette froide			+						+			x		
	Cantal												x		
	Fomage blanc/coulis de fruits rouges											x			
	Beignet au chocolat	+		+				x							
	Salade de fruits														
JEUDI	Tarte thon et tomates	+		+	+					+		x			
	Pastèques														
	Salade verte														
	Cuisse de poulet au four														
	Poisson frais				+										
	Riz & épinards	+										x			
	Camembert											x			
	Faisselle/crème											x			
	Tarte citron	+		+								x			
	Crème dessert pralinée	+		+				+							
 VENDREDI	Pâté de campagne												x		
	Carottes râpées									+					
	Salade verte									+					
	Steak haché														
	Fish and chips	+		+	+							x			
	Frites & Petit pois											x			
	Kiri											x			
	Yaourt nature											x			
	Liégeois chocolat											x			
	Compote														

Le Principal



La gestionnaire

Le chef de cuisine