


Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 13 juin			Carottes râpées Bio Raviolis au fromage et sauce tomate Compote pomme vanille
mar 14 juin		 	Salade coquillettes Bio mayonnaise Rôti de dindonneau au jus Brocolis en gratin Saint Môret Nectarine
mer 15 juin			Bouchée au fromage Steak haché sce forestière Carottes sautées Yaourt Melon
jeu 16 juin			Salade verte Bio Sauté de veau Polenta Tiramisu
ven 17 juin			Concombre à la crème Aïoli Trio de légumes et pomme de terre Kiri Fraises

Les plats préparés sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes suivants : N°1 céréales contenant du gluten, N°2 crustacés, N°3 œufs, N°4 soja, N°5 lait, N°6 fruits à coque, N°7 lupin, N°8 moutarde, N°9 poissons, N°10 arachides, N°11 mollusques, N°12 céleri, N°13 graines de sésame, N°14 anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en s02).

Menus élaborés par

La Diététicienne-nutritionniste

Le Responsable restauration,

V.VUILLEMIN - S.GAUDIN

S.COINTE