



MENU

Du 17 au 21 Juin 2024

MODIFICATIONS POSSIBLES SELON LES STOCKS

	P'tit Déj'	Déjeuner	Dîner
Lundi		Salade verte aux croutons / Caviar d'aubergines sur toast / Melon Cuisse de poulet aux herbes / Omelette piperade / Frites / Courgettes au thym Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Flan pâtissier	Concombre Burger de veau / Spätzle Fromage Mille-feuille
Mardi	Pain Beurre Confiture	Carottes râpées au citron / Mousse de foie / Salade verte Pizza margarita / Saumon sauce béarnaise / Salade verte Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Crème caramel	Tomate basilic Chili con carne / Riz Fromage Fruit / Crème aux oeufs
Mercredi	Céréales Jus de fruit Yaourt Café Lait	Concombre à la grecque / Coquillettes au pistou / Cake olives-basilic Kefta / Côte de porc au paprika / Semoule / Carottes au cumin Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Forêt noire	Courgettes à la bulgare Poisson pané citron / Gratin dauphinois Fromage Fruit / Semoule au lait
Jeudi	Boisson chocolatée	Céleri au fromage blanc / Gaspacho pomme-tomate / Pâté en croûte Lasagnes de bœuf / Lasagnes végétariennes / Salade verte Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Mousse citron	Fenouil aux pommes Croque-monsieur / Garniture Fromage Fruit / Compote chantilly
Vendredi		Betteraves maïs / Tomate basilic / Taboulé Nuggets de poulet / Bowl / Riz à la tomate / Brocolis aux olives Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Fusée	<i>BON WEEK-END</i>

Le Proviseur :

O.PALLEZ

L'Intendante :

S. POLESE

EGALIM = (SIQO + Bio + Local). Sous réserve d'approvisionnement

Ces menus sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires (liste des allergènes alimentaires au 16 mars 2017) Textes applicables : règlement (U.E) n°1169/2011 et décret n°2015-447 du 17 avril 2015.