

Numéro d'agrément : FR 42.189.202.CE



RESTAURANT SCOLAIRE MENUS du 5 au 9/06/2023			
Lundi 5 Juin	Mardi 6 Juin	Jeudi 8 Juin	Vendredi 9 Juin
Gaspacho	Concombre à la crème	Salade composée	Salade de brocolis
Paëlla garnie	Œufs durs	Paleron de bœuf sauce tomate	Blanquette de poisson
	Epinards	Pommes rissolées	Ratatouille
Yaourt/ Fromages assortis bio	Yaourt/ Fromages assortis bio	Yaourt/ Fromages assortis bio	Yaourt/ Fromages assortis bio
Fruit de saison	Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison
PLANNING PREVISIONNEL – Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements Viande Bovine – Origine FRANCE Volaille – Origine FRANCE			
<i>Tous les aliments sont « sans porc » à l'exception du plat de viande précisé « porc »</i> <i>Pain traditionnel au blé (gluten)</i>			

TABLEAU DES ALLERGENES PRESENTS SUR NOS MENUS

N° agrément : FR 42.189.202.CE

MENUS DU 5 au 9/06/23	Gluten	Oeuf	Poisson	Lait	Fruit à coque	Arachide	Crustacés	Soja	Céleri	Moutarde	Graine sésame	Lupin	Mollusques	Sulfites
Lundi 5 Juin														
Gaspacho														
Paella garnie			x				x							
Fromage /Yaourt				X										
Fruits														
Mardi 6 Juin														
Concombre à la crème				X										
Œufs durs		X												
Epinards				X										
Fromage /Yaourt				X										
Cakes aux pépites de chocolat	X	x		x										
Jeudi 8 Juin														
Salade composée			x							x				x
Paleron de bœuf sauce tomate	x	x	x	x			x	x	x				X	
Pommes rissolées				X										
Fromage /Yaourt				X										
Fruits														
Vendredi 9 Juin														
Salade de brocolis				X										
Blanquette de poisson	x		x	x				x	x				X	
Ratatouille														
Fromage /Yaourt				x										
Fruit														

**Tous les aliments sont « sans porc » à l'exclusion du plat de viande précisé « porc » et des godiveaux.
Viande de bœuf en provenance de France**

