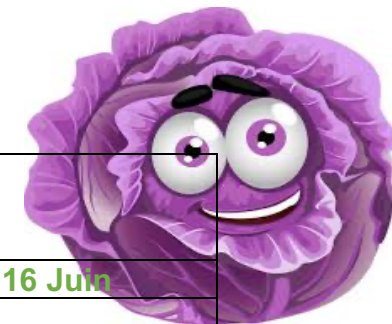


Numéro d'agrément : FR 42.189.202.CE



RESTAURANT SCOLAIRE MENUS du 12 au 16/06/2023			
Lundi 12 Juin	Mardi 13 Juin	Jeudi 15 Juin	Vendredi 16 Juin
Melon	Poireaux vinaigrette	Terrine tomate basilic	Salade Grecque
Saucisson chaud	Omelette bio	Moussaka	Brandade de morue
Râpée de légumes	Haricots beurre		
Fromages / Yaourts assortis bio	Fromages / Yaourts assortis bio	Fromages / Yaourts assortis bio	Fromages / Yaourts assortis bio
Petit pot de glace	Fruit de saison	Brownie	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 12 au 16/06/23	Gluten	Oeuf	Poisson	Lait	Fruit à coque	Arachide	Crustacés	Soja	Céleri	Moutarde	Graine sésame	Lupin	Mollusques	Sulfites
Lundi 12 Juin														
Melon														
Saucisson chaud														
Rapée de légumes		x		x										
Fromage /Yaourt				x										
Petit pot de glace	x	x		x	X	x		x						
Mardi 13 Juin														
Poireaux vinaigrette										x				X
Omelette bio		x		X										
Haricots beurre				X										
Fromage /Yaourt				X										
Fruit de saison														
Jeudi 15 Juin														
Terrine tomate basilic				X										
Moussaka				X										
Fromage /Yaourt				X										
Brownies	x	x			X									
Vendredi 16 Juin														
Salade grecque				X										
Brandade de morue			X	x										
Fromage /Yaourt				X										
Fruit de saison														

**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**