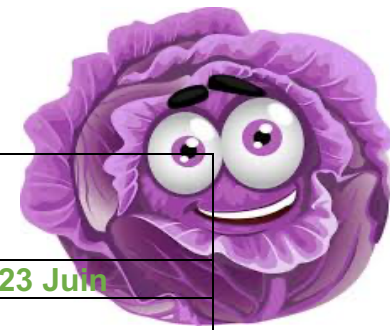


Numéro d'agrément : FR 42.189.202.CE



RESTAURANT SCOLAIRE MENUS du 19 au 23/06/2023			
Lundi 19 Juin	Mardi 20 Juin	Jeudi 22 Juin	Vendredi 23 Juin
Sardines au beurre	Radis au beurre	Artichaut	Salade niçoise
Tomate farcie	Chipolatas	Steak du fromager	Boulette bœuf à la tomate
Riz	Flageolets	Flan de légumes	Spaghettis bio
Fromages / Yaourts assortis	Fromages / Yaourts assortis	Fromages / Yaourts assortis	Fromages / Yaourts assortis
Fruit de saison	Gâteau aux pommes	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>			

Roche la Molière

TABLEAU DES ALLERGENES PRESENTS SUR NOS MENUS

N° agrément : FR 42.189.202.CE

MENUS DU 19 au 23/06/23	Gluten	Oeuf	Poisson	Lait	Fruit à coque	Arachide	Crustacés	Soja	Céleri	Moutarde	Graine sésame	Lupin	Mollusques	Sulfites
Lundi 19 Juin														
Sardines au beurre			x	X										
Tomate farcie				X										
Riz				X										
Fromage /Yaourt				X										
Fruit de saison														
Mardi 20 Juin														
Radis				X										
Chipolatas				X										
Flageolets				X										
Fromage /Yaourt				X										
Gâteau aux pommes	x	X		x										
Jeudi 22 Juin														
Artichaut										x				X
Steak du fromager	x	x		x	x			x	x	X				
Flan de légumes		x		X										
Fromage /Yaourt				X										
Fruit de saison														
Vendredi 23 Juin														
Salade niçoise			X							x				x
Boule bœuf à la tomate	x			x				X						
Spaghettis bio	X	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**