

MENUS - MOIS DE JUIN 2022

		Mardi 7 Juin Saucisson Poisson crème Oignon Courgettes Brebis Crème Glace	Allergènes L PL L L L	Jeudi 9 Juin Salade de Haricot Vert Couscous Végétal Semoule et ses légumes Faisselle Fruit	Allergènes M S C L	Vendredi 10 Juin Salades Tomates et Parmesan Cordon Bleu Petit pois/Carottes Mousse aux deux chocolats	Allergènes M/L L/S/C C L/C/O/S
Lundi 13 Juin Melon/Pastèque Steak Haché Carottes Comté Beignet au chocolat	Allergènes L L/C/F/O/S	Mardi 14 Juin Pizza Fromage Œuf Épinard Fraise au basilic Pain	Allergènes L/C L/O L	Jeudi 16 Juin Pâté en croute Poisson sauce Aioli Pomme Vapeur Activia Glace	Allergènes S/C/L/O P/O/M/D L C/L	Vendredi 17 Juin Salade Verte Poulet à la crème et champignons Boullgour Fromage Blanc et son coulis de fruit	Allergènes M L C L
Lundi 20 Mai Crêpe au fromage Rôti de veau Purée de Brocolis Emmental Melon Jaune	Allergènes L/O/C L L L	Mardi 21 Juin Salade verte/Stick de Mozzarella Gratin de fruits de mer Riz Sorbet	Allergènes M/L L/P C L	Jeudi 23 Juin Salade composée Sauté de Porc Gratin de courgettes Au fromage Gâteau	Allergènes M L/C L L/O/C	Vendredi 24 Juin Concombre Boulettes thai Nouilles sautées aux légumes Six de Savoie Compote	Allergènes M C L
Lundi 27 Juin Croisillon Emmental Wings Ratatouille Yaourt à la grecque avec coulis	Allergènes C/L/O S L	Mardi 28 Juin Pastèque Riz Thai à la crevette (Façon cantonnais) Kiri Flamby Pain	Allergènes P/O/C L L	Jeudi 30 Juin Salade de pâtes aux légumes et cubes de gouda au cumin Poisson pané Chou Fleur Fruit	Allergènes C/L/M P/C L	Vendredi 1 juillet Salade Verte Gigot d'agneau Flageolets Etoriki Petit suisse mousse de fruit	Allergènes M L L L
Lundi 4 Juillet Surimi Mayonnaise Sauté de Veau Pommes de terre Fruit	Allergènes P/L/H L/C L	Mardi 5 Juillet Coleslaw Steak végétarien Soja Citron Poêlée de légumes Chariot de fromage Chariot de dessert	Allergènes M/O/D C/D/S L L L	Jeudi 07 Juillet Chips/Tomates cerises Sandwich suédois au saumon et fromage frais Pic et Croq Jus de Fruits Pomme Potes Calypo	Allergènes C C/P/L L		

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») - les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

A = Arachides **D** = Anhydride sulfureux **G** = Sésame **L** = Lait/produit laitier **P** = Poissons
B = Céleri **E** = Mollusques **H** = Crustacés **M** = Moutarde **S** = Soja
C = Gluten **F** = Fruit à coque **I** = Lupin **O** = Œufs

						
PECHE DURABLE	BIO	Haute Valeur Environnementale	IGP	AOC/AOP	LABEL ROUGE	MAISON

