Menus du 15 au 19 juin 2020

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lundi 15 | Mardi 16 | Jeudi 18 – Menu « végé » | Vendredi 19 |
| Salade de perles c j  Moussaka j  Pomme vapeur n  Fromage b  Fruit de saison b  Pain c | Chips c d  Bouchée à la reine J n b a d  Haricots verts  Fromage b  Crème dessert a b c m  Pain c | Melon  Gratin de quenelle sur fondue de poireaux b c d k  a b  Fromage b  Sorbet  Pain c | Terrine forestière a c i j  Gratin de fruits de mer b c j e f  Riz b  Yaourt b  Fruits au sirop  Pain c |

Les fruits et légumes : source de glucides, minéraux, vitamines, fibres

Les produits laitiers : source de protéines, calcium, vitamines

Les féculents : source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres

Viande, poisson, œuf : source de protéines, lipides, vitamines, fer

Produit de saison



Les 14 allergènes à déclaration obligatoire (règlement INCO 1169-2011) :

a Œufs d Arachide g Mollusques j Moutarde m Fruits à coque

b Lait e Poisson h Lupin k Soja n Anhydride sulfureux sulfites

c Gluten f Crustacés i Céleri l Sésame