Menus du 27 juin au 1er juillet 2022

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lundi 27 – menu « végé » | Mardi 28 | Jeudi 30 | Vendredi 1er - Barbecue |
| Salade verte j m  Boulettes végétariennes a c k n  Gratin de chou-fleur b c  Cervelle des canuts b  Crème dessert a b c m  Pain c | Crêpe au fromage a b c  Filet de poisson meunière a c e  Ratatouille  St Félicien b  Liégeois aux fruits b  Pain c | Asperges vinaigrette j  Rôti de porc b c j k  Purée b  Comté b  Fruit de saison  Pain c | Melon j  Chipolatas  b c j n  Chips  Yaourt bio b  Sorbet  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