Menus du 27 juin au 1er juillet 2022

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lundi 27 – menu « végé » | Mardi 28 | Jeudi 30 | Vendredi 1er - Barbecue |
| Salade verte j mBoulettes végétariennes a c k nGratin de chou-fleur b cCervelle des canuts bCrème dessert a b c mPain c | Crêpe au fromage a b cFilet de poisson meunière a c e Ratatouille St Félicien bLiégeois aux fruits bPain c | Asperges vinaigrette jRôti de porc b c j kPurée bComté bFruit de saisonPain c | Melon jChipolatas b c j nChipsYaourt bio bSorbetPain 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