

Menus du 03 au 07 juin 2024

Lundi 03- Menu « végé »	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
<p>Salade verte k j</p> <p>Steak végétarien c d k</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt nature b</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Pain c</p>	<p>Carottes râpées j k</p> <p>Choucroute n</p> <p>Carré frais b</p> <p>Liégeois aux fruits a b c</p> <p>Pain c</p>	<p> Melon</p> <p>Brochette de dinde d</p> <p>Risotto aux carottes b d</p> <p>Bleu b</p> <p>Sorbet</p> <p>Pain c</p>	<p>Endives vinaigrette j k</p> <p>Moules marinières f g</p> <p>Frites</p> <p>Petits suisses aromatisés b</p> <p>Kiwi</p> <p>Pain c</p>

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	

Pour plus d'informations sur les allergènes et la composition des recettes, contacter l'équipe de restauration.