

Menus du 10 au 14 juin 2024

Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14- Menu « végété »
<p>Coleslaw c j k Filet de poisson meunière e b Pomme de terre à l'anglaise Fromage blanc b Compote Pain c</p>	<p> Salade de cocos j k Sauté de volaille d Purée de céleri b Faisselle b Fruits au sirop Pain c</p>	<p>Salade de fenouil et pomme k Chili con carne d Comté b Tarte aux fraises b Pain c</p>	<p>Endives vinaigrette Colombo de poisson b e Riz Coulommiers b Glace 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.