

Menus du 17 au 21 juin 2024

Lundi 17	Mardi 18 »menu végété	Jeudi 20	Vendredi 21
<p>Salade de perles c j k Sauté de porc d Petits pois à la Française Tomme blanche b Fraise chantilly b Pain c</p>	<p>Salade de tomates Raviolis végétarien Haricots verts Rondelé b Crème dessert Pain c</p>	<p>Pastèque Tomate farcie a j d Boulgour c Yaourt aromatisé b Fruits au sirop Pain c</p>	<p>Coleslaw d j k Gratin de crozet au colin b c d e Yaourt  b Sorbet  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.