

Menus du 25 au 29 juin 2024

Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28 - Menu « végé »
<p>Salade d'endive j k Pâtes à la carbonara c d n Petits suisses aromatisés b Compote  Pain c</p>	<p>Taboulé Boulettes de bœuf a c Haricots verts persillés Faisselle b Crème dessert praliné Pain c</p>	<p>Betteraves vinaigrette j k Grillade d Quinoa aux légumes c d Tomme blanche b Sorbet Pain c</p>	<p>Terrine de légumes a b Pavé de saumon e Riz au citron Yaourt aromatisé b Tarte aux pommes a 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.