







BON APPÉTIT !!!



MENUS
SEMAINE DU 12 au 16 JUIN 2017

Validés par Mme Céline SECHAUD,
Diététicienne Nutritionniste

	LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENDREDI 16
D É J E U N E R	<p>SALADE VERTE / ŒUF DUR</p> <p>RAVIOLIS À LA BOLOGNAISE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p> MENU BIO</p> <p>CAROTTES RAPÉES</p> <p>STEACK HACHÉ</p> <p>POMMES DE TERRE RISSOLÉES</p> <p>FROMAGE CAMEMBERT BIO</p> <p>PURÉE DE POMMES</p>	<p>SALADE DE BETTERAVES</p> <p>BLANQUETTE DE POISSONS</p> <p>RIZ</p> <p>FROMAGE BLANC VANILLE</p> <p>ABRICOT</p>	<p> MENU AMÉRICAIN</p> <p>SALADE VERTE</p> <p> CHEESE BURGER</p> <p>FRITES</p> <p> GLACE SUNDAY</p>

- Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages de marchandises
- Menus établis dans le respect de l'équilibre alimentaire
- Attention Risque d'allergènes (Gluten – Crustacés – Œufs – Poisson – Arachides – Soja – Lait – Fruits à coques – Céleri – Moutarde – Sésame – Anhydride Sulfureux – Sulfites – Lupins –Mollusques)



•
•
•

différés en fonction des arrivages de marchandises
et de l'équilibre alimentaire
(Gluten – Crustacés – Œufs – Poisson – Arachides – Soja – Lait –
noix de cajou – Moutarde – Sésame – Anhydride Sulfureux – Sulfites – Lupins –Mollusques)



--	--	--	--	--

- **Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages de marchandises**
- **Menus établis dans le respect de l'équilibre alimentaire**
- **Attention Risque d'allergènes (Gluten – Crustacés – Œufs – Poisson – Arachides – Soja – Lait – Fruits à coques – Céleri – Moutarde – Sésame – Anhydride Sulfureux – Sulfites – Lupins –Mollusques)**

