




BON APPÉTIT !!!



MENUS
SEMAINE DU 19 au 23 JUIN 2017

Validés par Mme Céline SECHAUD,
Diététicienne Nutritionniste

	LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
D É J E U N E R	<p>SALADE D'ENDIVES AU BLEU</p> <p>PÂTES AU PESTO</p> <p>JAMBON</p> <p>COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ</p>	<p> MENU BIO</p> <p>PATÉ DE CAMPAGNE</p> <p>BOULETTES SAUCE TOMATE/ BASILIC</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>FROMAGE BIO</p> <p>CRÈPE À LA CONFITURE</p>	<p>FRIAND AU FROMAGE</p> <p>RÔTI DE BOEUF</p> <p>CAROTTES VICHY</p> <p>BANANE</p>	<p>SALADE TOMATES / FETA</p> <p>DOS DE COLIN SAUCE À LA MOUTARDE</p> <p>POMMES DE TERRE</p> <p>FRUIT DE SAISON</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 –
Mustarde – 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)**

