



BON APPÉTIT !!!



MENUS
SEMAINE DU 26 au 30 JUIN 2017
Validés par Mme Céline SECHAUD,
Diététicienne Nutritionniste

	LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI 30
D É J E U N E R	<p style="text-align: center;">SALADE VERTE THON / TOMATES / MAÏS</p> <p style="text-align: center;">QUENELLES DE VOLAILLE SAUCE TOMATE / CHAMPIGNONS/ OLIVES</p> <p style="text-align: center;">FROMAGE VACHE QUI RIT</p> <p style="text-align: center;">COMPOTE</p>	<p style="text-align: center;">SALADE DE CONCOMBRES</p> <p style="text-align: center;">CORDON BLEU</p> <p style="text-align: center;">RATATOUILLE</p> <p style="text-align: center;">GATEAU DE SEMOULE</p>	<p style="text-align: center;">CAROTTES RAPÉES</p> <p style="text-align: center;">POTATOES BURGER</p> <p style="text-align: center;">HARICOTS BEURRE</p> <p style="text-align: center;">GLACE</p>	<p style="text-align: center;">SALADE VERTE</p> <p style="text-align: center;">MOULES MARINIÈRES</p> <p style="text-align: center;">FRITES</p> <p style="text-align: center;">LIÉGEOIS AU CHOCOLAT</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)



--	--	--	--	--

- **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)**

