



BON APPÉTIT !!!



MENUS
SEMAINE DU 29 MAI AU 2 JUIN 2017

Validés par Mme Céline SECHAUD,
Diététicienne Nutritionniste

	LUNDI 29	MARDI 30	JEUDI 1	VENDREDI 2
D É J E U N E R	<p>SALADE TOMATES / BASILIC / MOZZARELLA</p> <p>STEACK HACHÉ (Façon bouchère)</p> <p>FRITES</p> <p>GLACE</p>	<p>CAROTTES RAPÉES</p> <p>TORTILLA POMMES DE TERRE</p> <p>HARICOTS VERTS</p> <p>FROMAGE</p> <p>COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ</p>	<p>MELON</p> <p>PÂTES À LA BOLOGNAISE AVEC GRUYÈRE (Fait Maison)</p> <p>LIEGEOIS AUX FRUITS</p>	<p>SAUCISSON RADIS / BEURRE</p> <p>CUBES SAUMON À L'OSEILLE</p> <p>RIZ</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>FRAISES</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)**



•
•
•

**Classés en fonction des arrivages de marchandises
et de l'équilibre alimentaire
(Gluten – Crustacés – Œufs – Poisson – Arachides – Soja – Lait –
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)**

