

PLATS		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI 18 JUN	HARICOTS VERTS EN SALADE														
	BRANDADE DE POISSON														
	YAOURT AROME														
	MELON														
MARDI 19 JUN	SAUCISSON A L'AIL														
	SURIMI MAYONNAISE*														
	SAUTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS														
	ROUGAIL DE POISSON*														
	JULIENNE DE LEGUMES														
	CHAVROUX														
COMPOTE DE POMME FRAISE															
MERCREDI 20 JUN	PASTEQUE														
	ROTI DE DINDE														
	QUENELLE DE BROCHET*														
	LENTILLES PAYSANNES														
	YAOURT CONFITURE FRAISE														
	GAILLARDISE CACAO														
<b>GOUTER</b>	BABYBEL/PAIN/COMPOTE A BOIRE														
JEUDI 21 JUN	SALADE FUSILI														
	POISSON GRATINE														
	POEEE MERIDIONALE														
	CREME DESSERT CHOCOLAT														
	PECHE														
VENDREDI 22 JUN	SALADE BIGLIA TOMATE MOZZA														
	HACHE DE POULET														
	STEAK DE SOJA*														
	FRITES KETCHUP														
	ABRICOT														

\* SUBSTITUT SANS VIANDE

RAPPEL: LE CONTENU DES MENUS N'EST PAS CONTRACTUEL ET DES MODIFICATIONS PEUVENT ETRE EFFECTUEES


LES PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES D'ALLERGENES

PLATS		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI 25 JUN	TARTE 4 FROMAGES														
	NAVARIN D'AGNEAU														
	NUGGETS DE POISSON*														
	BROCOLIS AU BEURRE														
	MELON														
MARDI 26 JUN	TOMATE A LA FETA														
	OMELETTE FROMAGE														
	POELEE DE RATATOUILLE														
	CAKE PEPITE CHOCOLAT														
	ABRICOT														
MERCREDI 27 JUN	TRILOGIE DE CRUDITE														
	POISSON MEUNIERE														
	PUREE DE CELERI														
	CANTAL														
	ECLAIR CHOCOLAT														
GOUTER	YAOURT A BOIRE / POMME														
JEUDI 28 JUN	MELON														
	ROTI DE PORC														
	FILET DE MERLU CITRON*														
	EPINARD BECHAMEL														
	FLAN NAPPE CARAMEL														
VENDREDI 29 JUN	MACEDOINE VINAIGRETTE														
	LASAGNE BOLOGNAISE														
	LASAGNE AU SAUMON*														
	PETIT SUISSE FRUIT														
	COMPOTE ASSORTIS														

\* SUBSTITUT SANS VIANDE

RAPPEL: LE CONTENU DES MENUS N'EST PAS CONTRACTUEL ET DES MODIFICATIONS PEUVENT ETRE EFFECTUEES

LES PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES D'ALLERGENES

PLATS		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI 2 JUILLET	CAROTTE ET COURGETTE RAPEES														
	BŒUF GUARDIAN														
	MARMITE DU PECHEUR*														
	POMME VAPEUR														
	COULOMMIER														
	PECHE														
MARDI 3 JUILLET	MELON														
	SAUMON ROTI														
	PETIT POIS A LA FRANCAISE														
	BEIGNET DONUT'S														
MERCREDI 4 JUILLET	SALADE VERTE MIMOLETTE														
	JAMBON BLANC														
	FILET DE HOKY PROVENCALE*														
	COQUILLETTE AU FROMAGE														
	PRUNE JAUNE														
GOUTER	LAIT CHOCOLAT/MADELEINE														
JEUDI 5 JUILLET	PATE COUPELLE														
	SARDINE*														
	RAVIOLIS AU BŒUF														
	RAVIOLIS AU SAUMON*														
	COMPOTES														
	BISCUITS														
VENDREDI 6 JUILLET		<b>MENU A THEME "REPAS SANS COUVERTS"</b>													

\* SUBSTITUT SANS VIANDE

RAPPEL: LE CONTENU DES MENUS N'EST PAS CONTRACTUEL ET DES MODIFICATIONS PEUVENT ETRE EFFECTUEES

LES PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES D'ALLERGENES

PLATS		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI 9 JUILLET	CONCOMBRE VINAIGRETTE														
	BLANQUETTE DE POISSON														
	RIZ AU PETIT LEGUMES														
	COMTE														
	ABRICOT														
GOUTER	YAOURT A BOIRE / PALMITO														
MARDI 10 JUILLET	MELON														
	ROTI DE VEAU														
	TRESSE FROMAGE*														
	HARICOTS VERTS SAUTES														
	CAMEMBERT														
GOUTER	LAIT CHOCOLAT / GRANY LU														
MERCREDI 11 JUILLET	TABOULE														
	ESCALOPE DE PORC DIJONNAISE														
	AIGUILLETTE DE COLIN FROMAGE*														
	POLEE DE LEGUMES														
	YAOURTAUX FRUITS														
GOUTER	COMPOTE A BOIRE CRAQUI LU														
JEUDI 12 JUILLET	TOMATE EN SALADE														
	FILET DE HOKY SETOISE														
	POMME NOISETTE														
	EMMENTAL														
	NECTARINE														
GOUTER	YAOURT A BOIRE PATE DE FRUIT														
VENDREDI 13 JUILLET	PASTEQUE														
	CORDON BLEU														
	GALOPIN DE POISSON*														
	CEREALES MEDITERRANEENNES														
	YAOURT NATURE														
GOUTER	COMPOTE A BOIRE / NAPOLITAIN														

\* SUBSTITUT SANS VIANDE

RAPPEL: LE CONTENU DES MENUS N'EST PAS CONTRACTUEL ET DES MODIFICATIONS PEUVENT ETRE EFFECTUEES

LES PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES D'ALLERGENES