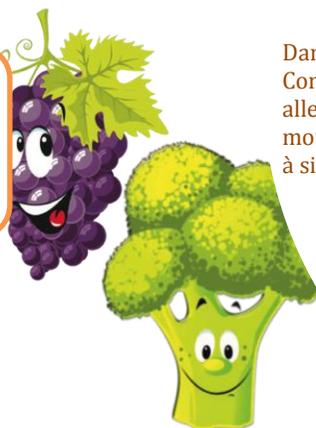




Menu de la semaine



Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusques. Nous vous invitons par conséquent à signaler toute allergie ou intolérance alimentaire à la diététicienne au 03 22 97 12 42



Semaine du 4 au 8 juin 2018



Lundi

Melon

Axoa de veau 

Printanière 
(Haricots, carottes, pommes de terre)

Edam
Gouda

Semoule au lait

Mardi

Tomates  
Vinaigrette échalotes

Goulash  
Semoule aux épices

Petit suisse nature sucré
Petit suisse aromatisé

Fruit frais 

Mercredi

Salade de perles au surimi ananas curry
Salade de lentilles

Poulet rôti 
Purée de courgettes

Coulommiers
Bûche mi- chèvre

Glace

Jeudi

Menu végétarien

Macédoine mayonnaise

Pizza au fromage 
Salade iceberg

Yaourt au sucre de cannes 

Fruit frais



Vendredi

Radis   et beurre

Garniture de saumon

Tagliatelles 

Petit louis

Madeleines aux pépites de chocolat



Issu de l'agriculture biologique



Recette du chef



Produit Local



Appellation d'Origine Contrôlée



V viande Bovine Française



Bleu Blanc Cœur