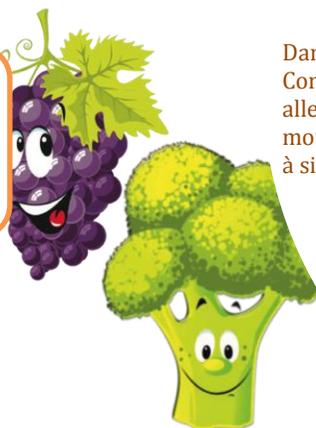




Menu de la semaine



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 11 au 15 juin 2018

Lundi

Printemps du bio

Taboulé

Salade de pommes de terre au thon

Spicy de poulet
Carottes à la crème

Yaourt yoco

Fruit frais 

Mardi

Printemps du bio

Menu végétarien

Pastèque

Mijoté de petits légumes 

Pâtes 

Babybel 

Flan au chocolat
Flan au caramel



Mercredi

Printemps du bio

Tomates 

Emincé de veau 
sauce tomate origan
Gratin de légumes
(Brocolis, carottes, pommes de terre)

Petit suisse 

Gâteau au yaourt 

Jeudi

Printemps du bio

Maïs au thon

Rôti de porc*  sauce
dijonnaise

Lentilles 

Saint paulin 

Fruit 

*Rôti de dinde sauce
dijonnaise

Vendredi

Printemps du bio

Riz de l'entrée au dessert

Carottes râpées 

Filet de lieu sauce basilic
Riz parfumé

Carré de l'est
Rouy

Fruit frais 



Issu de l'agriculture biologique



Recette du chef



Produit Local



Appellation d'Origine Contrôlée



Viande Bovine Française



Bleu Blanc Cœur