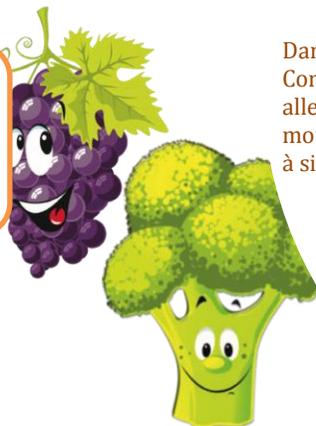




## Menu de la semaine



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 25 au 29 juin 2018

#### Lundi

**Concombre  à la crème**

Macédoine mayonnaise

Sauté de mouton à l'orientale

Flageolets et carottes

Kiri

Compote et biscuits  
(Menu de secours)

#### Mardi

**Menu végétarien**

Salade de boulgour  méditerranéen

(Pois chiches, tomates)

Ravioli de légumes  
(Menu de secours)

**Pont l'évêque**   
Carré de l'est

Fruit frais



#### Mercredi

Courgettes    
Cantadou ail et fines herbes

Filet de cabillaud sauce blanquette

Epinard béchamel et riz



**Yaourt aromatisé**  
Yaourt nature sucré

Fruit frais

#### Jeudi

**Menu de l'été**

Cocktail d'été

Carottes râpées 

Fishburger  
Potatoes et mayonnaise

Glace



#### Vendredi

**Anniversaires**

Haricots verts vinaigrette  
(Menu de secours)

Emincé de bœuf  sauce paprikade

Semoule  et ratatouille

Vache qui rit  
(Menu de secours)

Moelleux au chocolat 



Issu de l'agriculture biologique



Recette du chef



Produit Local



Appellation d'Origine Contrôlée



V viande Bovine Française



Bleu Blanc Cœur