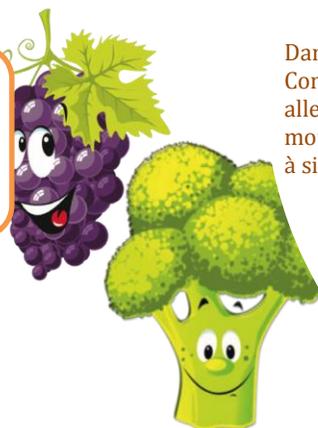




Menu de la semaine



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 2 au 6 juillet 2018

Lundi

Menu végétarien

Melon

Aiguillettes végétales

(Blé, carottes et curry)

Gratin de carottes et
pommes de terre à la
vache qui rit

Port salut

Semoule au lait



Mardi

Tomates et mozzarella

Vinaigrette  

Pavé de colin sauce niçoise

Coquillettes 

Petit suisse aromatisé

Petit suisse nature sucré

Fruit frais

Mercredi

Radis et beurre 

Paupiette de dinde sauce
forestière
Frites

Yaourt rigolo

Smoothie 

Jeudi

Salade de riz 

Salade de blé aux légumes 

Rôti de veau  sauce
marengo
Haricots panachés à la
Provençale

Babybel

Flan chocolat
Flan à la vanille

Vendredi

**Salade iceberg et
emmental**

Salade verte et croustons

Donuts de poulet

Purée de brocolis 

Mimolette

Gouda

Tarte noix de coco



Issu de l'agriculture biologique



Recette du chef



Produit Local



Appellation d'Origine Contrôlée



Viande Bovine Française



Bleu Blanc Cœur