

MENUS du mois de JUIN 2018

LUNDI 28 MAI	LUNDI 04 JUIN	LUNDI 11 JUIN	LUNDI 18 JUIN	LUNDI 25 JUIN
	Salade verte au surimi 1/2/3/4/14/10/12 Jambon braisé sauce Madère 7 Pâtes 1 7 Yaourt 7	Macédoine mayonnaise 3/12/10 Galopin de veau Epinards à la crème / Pommes de terre 7 Entremet chocolat maison 7 Biscuit 1/3/7	Salade verte géliers + croustons 1/7/10/12 Blanquette de saumon aux crevettes 1/2/4/7/12 Coquillettes au beurre 1/7 Fromage 7 compote	Salade de pomme de terre 3/10/12 Daube 12 Choux fleurs sautés 7 Camembert 7 Fruit
MARDI 29 MAI	MARDI 05 JUIN	MARDI 12 JUIN	MARDI 19 JUIN	MARDI 26 JUIN (sans viande)
	Carottes râpées vinaigrette 10/12 Lasagnes 1/3/6/7/9 Fromage 7 Petit pot glacé fraise 7	Concombre + féta 7/10/12 Omelette nature 3/7 Pommes noisette 1 Mosaïque de fruits	Nem's / salade 1/6 Mijoté de porc au cumin 10/12 Carottes braisées 7 Riz au lait nappée caramel 1/7	Tomates en salade 10/12 Boulettes végétales + sauce tomate 6/7 Semoule 1/7 Fromage blanc maison 7
MERCREDI 30 MAI	MERCREDI 06 JUIN	MERCREDI 13 JUIN	MERCREDI 20 JUIN	MERCREDI 27 JUIN
	Friand au fromage 1/7 Filet de cabillaud mariné aux herbes 4/7/12 Poêlée campagnarde 7 Fruit BIO	*Salade du meunier 1/10/12/7 Poisson pané / citron 1/4 Brocolis 7 Fruit	Maquereaux au citron 4 Gigot d'agneau aux herbes Flageolets Fromage blanc aux fruits 7	Céleri rémoulade 3/9/10/12 Paupiette de veau 6 Pommes Campagnarde 1 Yaourt aux fruits 7
JEUDI 31 MAI	JEUDI 07 JUIN	JEUDI 14 JUIN (menu BIO)	JEUDI 21 JUIN	JEUDI 28 JUIN
	Tomates + mimolette 7/10/12 Brochettes de dinde au jus Petits pois à la Française 7 Gâteau Basque 1/3/7 (Gâteau anniversaire)	Melon BIO Saucisse de Toulouse BIO Lentilles BIO 5 Yaourt brassé sucré BIO 7 0	Tomates / mozzarella 10/12/7 Nugget's / Ketchup 1/6/10 Gratin de courgettes/ pommes de terre 7/10 Fraises au sucre biscuit 1/3/7	Salade verte / emmental / maïs 1/7/10/12 Rôti de dinde au jus Poêlée ratatouille / pommes de terre 7 Fruit (cerises)
VENREDI 01 JUIN	VENREDI 08 JUIN	VENREDI 15 JUIN	VENREDI 22 JUIN	VENREDI 29 JUIN
salade de pomme de terre 3/10 Roti de dinde 1/6/12 Purée de courgette 7/12 Fromage 7 Fruit BIO	Betteraves rouges / Féta 10/10/7 Carbonade Flammande 1/6/7/12 Purée de pommes de terre 7/12 Pastèque	Taboulé 1 Paleron au jus Haricots verts 7 Fromage 7 Fruit BIO	Croque monsieur 1/7 Poulet à l'estragon Poêlée Méridionale 7 Twix glacé 1/6/7	Concombres / fromage 7/10/12 Filet de poisson Meunière 1/4 /7 Ebly 1/7 Petit pot glacé 7

ALLERGENES : Seuls, les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances sont identifiés.

1- Céréales contenant du gluten
2- Crustacés et produits base crustacés
3- Oeufs et produits, base oeuf
4- Poissons et produits, base poisson
5- Arachides et produits, base arachide
6- Soja et produits, base soja
7- Lait et produits, base lait
8- Fruits à coque

9- Céleri et produits, base céleri
10- Moutarde et produits, base moutarde
11- Graines de sésame
12- Anhydride sulfureux et sulfides
13- Lupin et produits, base lupin
14- Mollusques et produits, base mollusque

(1) pain bio - (1) pain issu de la filière traditionnelle



Information consommateur - règlement UE n° 1169/2011
Les allergènes cités sur les menus sont identifiés au moment de leur impression papier.
Ces premières informations susceptibles d'évolutions ne sauraient en aucun cas servir de base de références pour une gestion des allergies.
Menus sous réserve de modifications pour des impératifs techniques.

* Salade meunier : Ebly / olives / tomates / ciboulette / échalotes / mimolette

* Salade Coleslaw : Chou blanc / carottes / mayonnaise