










## MENU n° 33 du 07 au 11 JUIN 2021

Nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans les menus : gluten, œufs, arachide, fruits à coque, graines de sésame, crustacés...etc

<b>Lundi 07 juin</b> <b>MENU VEGETARIEN</b>	<b>Mardi 08 juin</b>	<b>Jeudi 10 juin</b>	<b>Vendredi 11 juin</b>
ou Concombres à l'aneth Radis 	ou Œufs durs mayonnaise Salade de choux rouges et pommes 	ou Salade de fruits de mer à la catalane Salade de quinoa à la pêche et mozzarella	ou Salade verte aux agrumes Betteraves 
Hachis parmentier végétarien	Cuisse de poulet aux herbes Semoule Salsifis à la crème	<b>Paëlla maison</b>	Filet de colin sauce estragon Mélange aux 3 céréales Poêlée de légumes
ou Fromage portion Yaourt	ou Fromage portion Yaourt	Brie à la coupe	ou Fromage portion Yaourt
ou Fruit  Salade de fruits	ou Fruit  Compote	ou Fruit  Gâteau au chocolat maison	ou Fruit Desserts variés
PAIN 			

*Ce menu a été élaboré à partir d'un plan alimentaire validé par notre diététicienne Amandine SCHMIDT*

La Principale,  
E. BONNET

L'Adjoint Gestionnaire,  
E. ROUX

Le Chef de Cuisine,  
G. HEROUARD