



MENU n° 34 du 14 au 18 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

Lundi 14 juin	Mardi 15 juin	Jeudi 17 juin	Vendredi 18 juin MENU VEGETARIEN
ou ou Salade verte composée Melon Pastèque	ou Concombre à la créole Œufs durs mayonnaise	ou Taboulé Carottes râpées	ou Salade verte Tomates mozarella
Paupiette de veau sauce au poivre Pâtes au beurre Haricots verts	Pavé de poisson à la bordelaise Riz pilaf Petits pois	Cuisse de poulet fermier Gratin dauphinois maison Choux de bruxelles	Omelette Blé Poêlée villageoise
ou Fromage portion Yaourt	ou Fromage portion Yaourt	Fourme de Montbrison à la coupe	ou Fromage portion Yaourt à boire
ou Fruit Glace	ou Fruit Flan patissier	ou Fruit Eclair au chocolat	ou Fruit Crème dessert au chocolat
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