

MENU

SEMAINE DU :

lundi 8 juin

au

vendredi 12 juin

 **lundi 8 juin**

MACEDOINE / OEUF DURS 

DOS DE COLIN

CHOUX ROMANESCO

FROMAGE BLANC 

FRUITS

 **mardi 9 juin**

MELON / PASTÈQUE

SAUCISSES / MERGUEZ  (VF)

CHIPS

GLACES

FRUITS

 **mercredi 10 juin** 

SURIMI / RADIS

PIZZA

SALADE

FROMAGE

FRAISES

 **jeudi 11 juin**

ARTICHAUTS / TOMATES

STEACKS HACHE

FRITES

LIEGEOIS

FRUITS

 **vendredi 12 juin**

SALADE DE MELON

SAUTE DE DINDE

PETITS POIS CAROTTES

FROMAGE

FRUITS

VF = viande française
UE = viande issue de l'union européenne

Bio 

Local 

Fait maison 

vegetarien 

Salade et fruits tous les jours

La quantité de pain est à adapter en fonction de la présence ou non de féculents

Le Principal,

L'Adjointe-gestionnaire,

La cheffe de cuisine,

L'Infirmière,

J-L FLEURY SIMONPIETRI,

S LEMONNIER,

A CONORT,

C GALATEAU,

Tout aléa de livraison peut nous amener à modifier le menu. Merci pour votre compréhension.

Ces repas sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : gluten, Crustacés, Oeuf, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), Lupin, Mollusques.

Les commensaux (personnels de l'établissement et hôtes de passage) souhaitant connaître les allergènes éventuellement contenus dans le menu du jour peuvent s'adresser à l'équipe de cuisine.

MENU

SEMAINE DU :

LUNDI 15 JUIN

au

VENDREDI 19 JUIN



lundi 17 juin

ROSETTE / MOUSSE DE CANARD

POISSON PANE

RATATOUILLE

FRUITS



mardi 18 juin

POMELOS / RADIS

COTES DE PORC

(VF)

HARICOTS VERTS



YAOURTS AUX FRUITS



mercredi 19 juin

ŒUFS DURS / TOMATES



CROQUE MONSIEUR

SALADE

FRUITS



Jeudi 20 juin

MELON / PASTÈQUE

BŒUF A LA TOMATE  (VF)

POMME DE TERRE VAPEUR

PETITS SUISSES AUX FRUITS



Vendredi 21 juin



CHEVRE CHAUD

PATES AU BEURRE

SALADE

FROMAGE

FRUITS

VF = viande française
UE = viande issue de l'union européenne

Bio



Local



Fait maison



Vegetarien



Salade et fruits tous les jours

La quantité de pain est à adapter en fonction de la présence ou non de féculents

Le Principal,

La Gestionnaire

L' infirmiere

La Cheffe de Cuisine

J-L FLEURY SIMONPIETRI

S,LEMONNIER

C GALATEAU

A . CONORT

Tout aléa de livraison peut nous amener à modifier le menu. Merci pour votre compréhension.

Ces repas sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : gluten, Crustacés, Oeuf, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2), Lupin, Mollusques.

MENU

SEMAINE DU :

lundi 22 juin

au

vendredi 26 juin



lundi 22 juin

CREVETTES / AVOCATS

SAUTE DE PORC  (VF)

PATES

FROMAGE 

FRUITS



mardi 23 juin

CAROTTES RAPEES / POMELOS

PEPITES DE POISSON

PETITS POIS CAROTTES

FROMAGE BLANC COULIS FRUITS ROUGES 

FRUITS



mercredi 24 juin



CONCOMBRE

PATE AUX POMMES DE TERRE 

SALADE

YAOURTS AUX FRUITS

FRUITS



jeudi 25 juin

SALADE DE PATES / LENTILLES

NEM'S (VF)

RIZ AUX LEGUMES

CREME DESSERT LES 2 VACHES 

FRUITS



vendredi 26 juin

FEUILLETE

BOULETTE DE BŒUF  (VF)

CHOUX FLEURS BECHAMEL

FROMAGE

FRUITS

VF = viande française V = végétarien
UE = viande issue de l'union européenne

Bio 

Local 

Fait maison 

(VF) (V) **v**

Salade et fruits tous les jours

La quantité de pain est à adapter en fonction de la présence ou non de féculents

Le Principal,

L'Adjointe-gestionnaire,

La cheffe de cuisine,

L'Infirmière

J-L. FLEURY SIMONPIETRI.

S.LEMONNIER.

A.CONORT.

C. GALATAUD

Tout aléa de livraison peut nous amener à modifier le menu. Merci pour votre compréhension.

Ces repas sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : gluten, Crustacés, Oeuf, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), Lupin, Mollusques.

Les commensaux (personnels de l'établissement et hôtes de passage) souhaitant connaître les allergènes éventuellement contenus dans le menu du jour peuvent s'adresser à l'équipe de cuisine.