





















SEMAINE DU 03 AU 07 JUN 2024	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 03 JUN 2024	Betteraves rouges Veau sauce forestière Riz Coulommiers Poire				
MARDI 04 JUN 2024	Salade mexicaine Rôti de dinde Tomate provençale Yaourt aromatisé Pomme				
MERCREDI 05 JUN 2024	PIQUE- NIQUE				
JEUDI 06 JUN 2024	Céleri rémoulade Bœuf paprika Haricots blancs Beaufort Kiwi				
VENDREDI 07 JUN 2024	Melon Poisson blanc crème Courgettes sauce soja Petit suisse Tarte fruits rouges				

Susceptible de modifications

* Viande bovine française

Allergènes : 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Poissons 5- Soja 6- Lait 7- Fruits à coques 8- Céleri 9- Moutarde 10-Graines de sésame 11- Anhydride sulfureux 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques

Respect de la qualité nutritionnelle et l'équilibre alimentaire des repas servis en restaurants scolaires, conformément aux décrets