





















SEMAINE DU 10 AU 14 JUN 2024	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 10 JUN 2024	Pastèque Paupiette de volaille Petits pois et carottes Petit suisse Cake aux cerises				
MARDI 11 JUN 2024	Brocolis en vinaigrette Filet poisson pané Macaronis Cantal Pomme				
MERCREDI 12 JUN 2024	Tomates en vinaigrette Pâtes farfalle à la carbonara Faisselle Melon				
JEUDI 13 JUN 2024	Clafoutis tomates cerises Sauté de porc à la moutarde Haricots verts Brie Abricot				
 VENDREDI 14 JUN 2024	Salade Bœuf chorizo Semoule Yaourt Salade de fruits				

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