





















SEMAINE DU 17 AU 21 JUN 2024	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 17 JUN 2024	Lentilles en vinaigrette Œufs durs Epinards Camembert Poire				
MARDI 18 JUN 2024	Coleslaw Bœuf à la crème Blé Port Salut Compote				
MERCREDI 19 JUN 2024	Salade Tomates farcies Riz Kiwi Cocktails de fruits				
JEUDI 20 JUN 2024	Macédoine Poulet froid Salade de pomme de terre Bleu Abricot				
VENDREDI 21 JUN 2024	Tartine chèvre chaud Filet de truite Purée de brocolis Petit suisse Banane				

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