










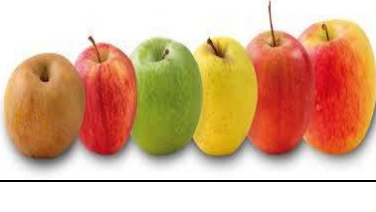










| SEMAINE DU 24 AU 28 JUIN 2024 | MENU | ENTREE | PLAT LEGUMES | LAITAGE | DESSERT |
|-------------------------------|---|--|---|---|---|
| LUNDI 24 JUIN 2024 | Tomates en vinaigrette Poisson blanc sauce oseille Tortis Gouda Fruit cuit |  |  |  |  |
| MARDI 25 JUIN 2024 | Haricots beurre en vinaigrette Brochette de porc Semoule Faisselle Pastèque |  |  |  |  |
| MERCREDI 26 JUIN 2024 | Pois chiche an salade Omelette Champignons Coulommiers Pomme |  |  |  |  |
| JEUDI 27 JUIN 2024 | Taboulé Bœuf Carottes Brie Nectarine |  |  |  |  |
| VENDREDI 28 JUIN 2024 | Radis Sauté de volaille Gratin dauphinois Fromage blanc Tiramisu |  |  |  |  |

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