





















SEMAINE DU 01 AU 05 JUILLET 2024	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 01 JUILLET 2024	Salade Brochette de poisson Pâtes chinoises Port Salut Abricot				
MARDI 02 JUILLET 2024	Concombre Tomates farcies aux œufs Blé Tomme blanche Pêche				
MERCREDI 03 JUILLET 2024	Gratin mexicain Chips maïs Petit suisse Fraises à la Chantilly				
JEUDI 04 JUILLET 2024	Pastèque Bœuf gratiné aux courgettes Bûche de chèvre Gâteau au chocolat				
VENDREDI 05 JUILLET 2024	Carottes râpées Hamburger Frites Yaourt fermier Glace				

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