

# 1

## ECOLES

Menus du : 14/06/21 AU 18/06/21

LUNDI 14/06/21	MARDI 15/06/21	MERCREDI 16/06/21	JEUDI 17/06/21	VENDREDI 18/06/21
Saucisson beurre	Salade fraîcheur carotte concombre		Céleri rémoulade ½ œuf mayonnaise	Salade verte auvergnate
Bœuf braisé	Rôti de porc		Lasagnes ricotta épinards	Brandade de poisson
Carottes persillées	P dauphines			
Yaourt nature BIO + sucre	St Nectaire		Petit suisse aromatisé	Brie
Nectarine	Nappé caramel		Banane	Compote

Menus sous réserve de modification pour des raisons techniques

Légumes et fruits crus Fruits et légumes cuits Viande poisson œuf Féculents Produits laitiers VBF : viande bovine française

Les aliments des menus sont susceptibles de contenir ou d'avoir été en contact avec les allergènes cités ci-dessous.

Liste des allergènes :

- 1 : Gluten (produits à base de céréales blé, seigle, orge, avoine épautre, kamut)
- 2 : Lait et produits à base de lait
- 3 : Oeufs
- 4 : Moutarde
- 5 : Poissons
- 6 : Arachide
- 7 : Soja

- 8 : Crustacés
- 9 : Fruits à coque
- 10 : Céleri
- 11 : Sésame
- 12 : Lupin
- 13 : Mollusques
- 14 : Anhydride sulfureux et sulfites

*DLC des plats servis au jour de livraison et au service concerné*

2

## ECOLES

Menus du : 21/06/21 AU 25/06/21

LUNDI 21/06/21	MARDI 22/06/21	MERCREDI 23/06/21	JEUDI 24/06/21	VENDREDI 25/06/21
Melon	Sardine beurre		Taboulé oriental	Macédoine de légumes mayonnaise
Saucisse	Gigot d'agneau au thym		Rôti de dinde	Quenelles sauce aurore
P de terre boulangère	Petits pois		Ratatouille	
Fromage blanc nature + sucre	Coulommiers		Brie	Petit suisse aromatisé
Crème dessert vanille	Cerises		Nectarine	Compote

Menus sous réserve de modification pour des raisons techniques

Légumes et fruits crus Fruits et légumes cuits Viande poisson œuf Féculents Produits laitiers VBF : viande bovine française

Les aliments des menus sont susceptibles de contenir ou d'avoir été en contact avec les allergènes cités ci-dessous.

Liste des allergènes :

- 1 : Gluten (produits à base de céréales blé, seigle, orge, avoine épautre, kamut)
- 2 : Lait et produits à base de lait
- 3 : Oeufs
- 4 : Moutarde
- 5 : Poissons
- 6 : Arachide
- 7 : Soja

- 8 : Crustacés
- 9 : Fruits à coque
- 10 : Céleri
- 11 : Sésame
- 12 : Lupin
- 13 : Mollusques
- 14 : Anhydride sulfureux et sulfites

*DLC des plats servis au jour de livraison et au service concerné*

3

## ECOLES

Menus du : 28/06/21 AU 02/07/21

LUNDI 28/06/21	MARDI 29/06/21	MERCREDI 30/06/21	JEUDI 01/07/21	VENDREDI 02/07/21
Betterave rouge ½ œuf mayonnaise	Pastèque		Salade de riz niçoise	Asperges vinaigrette
Printanière de légumes	Godiveau		Columbo de porc	Colin meunière
	Pâte farfalles		P dauphine	Courgette à la provençale
Yaourt fraise BIO	Brie		Tomme blanche	Cantal
Pêche	Tarte pomme rhubarbe		Nectarine	Gâteau de semoule

Menus sous réserve de modification pour des raisons techniques

Légumes et fruits crus Fruits et légumes cuits Viande poisson œuf Féculents Produits laitiers VBF : viande bovine française

Les aliments des menus sont susceptibles de contenir ou d'avoir été en contact avec les allergènes cités ci-dessous.

Liste des allergènes :

- 1 : Gluten (produits à base de céréales blé, seigle, orge, avoine épautre, kamut)
- 2 : Lait et produits à base de lait
- 3 : Oeufs
- 4 : Moutarde
- 5 : Poissons
- 6 : Arachide
- 7 : Soja

- 8 : Crustacés
- 9 : Fruits à coque
- 10 : Céleri
- 11 : Sésame
- 12 : Lupin
- 13 : Mollusques
- 14 : Anhydride sulfureux et sulfites

*DLC des plats servis au jour de livraison et au service concerné*

Menus du : 05/07/21 AU 06/07/21

LUNDI 05/07/21	MARDI 06/07/21	MERCREDI 07/07/21	JEUDI 08/07/21	VENDREDI 09/07/21
Concombre à la grecque	Duo carotte céleri râpés			
Steak haché au jus	Lasagnes aux légumes d'été		BONNES VACANCES	
Purée de p de terre				
Kiri	Gouda			
Melon	Liégeois chocolat			

Menus sous réserve de modification pour des raisons techniques

Légumes et fruits crus Fruits et légumes cuits Viande poisson œuf Féculents Produits laitiers VBF : viande bovine française

Les aliments des menus sont susceptibles de contenir ou d'avoir été en contact avec les allergènes cités ci-dessous.

Liste des allergènes :

- 1 : Gluten (produits à base de céréales blé, seigle, orge, avoine épautre, kamut)
- 2 : Lait et produits à base de lait
- 3 : Oeufs
- 4 : Moutarde
- 5 : Poissons
- 6 : Arachide
- 7 : Soja

- 8 : Crustacés
- 9 : Fruits à coque
- 10 : Céleri
- 11 : Sésame
- 12 : Lupin
- 13 : Mollusques
- 14 : Anhydride sulfureux et sulfites

*DLC des plats servis au jour de livraison et au service concerné*