



## MENU RESTAURATION SCOLAIRE Lundi 04 juin au vendredi 8 Juin 2018

|   | Lundi 4 Juin  | Mardi 5 Juin  | Mercredi 6 Juin   | Jeudi 7 Juin  | Vendredi 8 Juin   |
|---|---|---|---|---|---|
| Semaine du<br>4 Juin<br>au<br>8 Juin 2018 | Salade de pois chiche (1) (9) (12)<br>Quenelle sauce aurore (1) (2) (3)<br>(4) (5) (6) (11) (15)<br>Poêlée maraichère<br>Fromage (2)<br>Fruit | Salade verte (7) (9)<br>Galopin de veau<br>Pommes de terre persillées<br>Petit suisse nature (2)<br>Compote | Salade de tomates (9)<br>Rôti de dinde<br>Haricots beurre<br>Fromage (2)<br>Fruit | Carottes râpées (7) (9)<br>Filet de poisson blanc (2) (4)<br>Riz (15)<br>Fromage (2)<br>Glace (2) (3) (7) | Salade de pommes de terre (3)<br>(9)<br>Moussaka (2)<br>Fromage (2)<br>Crème dessert (2) (3) (7) (12) |

Origines des viandes : nées élevées, abattues en France sauf agneau : Union Européenne, Nouvelle Zélande ou Australie.

Allergènes : gluten et dérivés (1), lait et dérivés (2), œuf et dérivés (3), poisson et dérivés (4), crustacés et dérivés (5), mollusques et dérivés (6), sulfites et dérivés (7), Céleri et dérivés (8), Moutardes et dérivés (9), Sésame et dérivés (10), Soja et dérivés (11), fruits à coques et dérivés (12), lupin et dérivés (13), arachides et dérivés (14), céréales et dérivés (15)

Les menus sont validés par Mme Mélissa Philis, diététicienne. La cuisine se réserve le droit d'effectuer des modifications en cas de problème d'approvisionnement.