

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 30 juin		 HVE 	Salade verte BIO N ^{°8,14} Filet de colin sauce Nantua N ^{°1,2,3,4,5,9,11,12} Riz BIO pilaf Saint-Paulin N ^{°5} Abricot
mar 1 juil			Rillettes océanes maison N ^{°5-9-12} Boulettes de boeuf sauce moutarde N ^{°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Pommes de terre sautées N ^{°5} Vache qui rit N ^{°5} Compote <i>Pain Bio</i>
mer 2 juil			Salade Russe N ^{°3-8} Rôti de veau N ^{°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Ratatouille Leerdammer N ^{°5} Brugnon
jeu 3 juil			Salade de pois-chiches BIO N ^{°8-14} Tortilla aux pommes de terre N ^{°3-5} Courgettes sautées Yaourt local fraise N ^{°5}
ven 4 juil <i>Pique nique</i>			Tomates cerises Pizza N ^{°1-2-3-5-6-8-9-13} Chips N ^{°1-4-5-6} Edam N ^{°5} Pastèque Jus de fruit

Les plats préparés sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes suivants : N°1 céréales contenant du gluten, N°2 crustacés, N°3 œufs, N°4 soja, N°5 lait, N°6 fruits à coque, N°7 lupin, N°8 moutarde, N°9 poissons, N°10 arachides, N°11 mollusques, N°12 céleri, N°13 graines de sésame, N°14 anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en s02).

Menus élaborés par

Les Diététiciennes-nutritionnistes

Le Responsable restauration,

Z.GUERRE-GENTON - S.GAUDIN

N.GROSS