



Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 9 juin			LUNDI DE PENTECÔTE
mar 10 juin		 	Salade de riz BIO au thon N°8-9-14 Blanc de poulet au jus N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Brocolis au gratin N°1-5  St Morêt N°5 Fruit de saison <i>Pain Bio</i>
mer 11 juin			Melon Godiveaux N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Lentilles au jus N°3-5-12  Cantal N°5 Petit pot vanille-fraise N°1-3-4-5-6-10
jeu 12 juin		 	Salade de haricots verts BIO N°8-14 Sauté de veau forestière N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Farfalles BIO au gruyère N°1-3-4-5  Compote pomme vanille 
ven 13 juin		HVE	Salade Napolitaine N°3-8-14 Aïoli (poisson) N°1,2,3,4,5,9,12 Trio de légumes pommes de terre  Tarte aux poires Bourdaloue N°1-3-4-5-6

HVE : Haute Valeur Environnementale - CE2 : Certification Environnementale niveau 2

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

Z.GUERRE-GENTON - S.GAUDIN

Le Responsable restauration,

N.GROSS