

Menu du 12 au 16 juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu du chef	Pastèque Emincé de dinde brasero (Citron, paprika, crème) Carottes au jus Fromage / laitage Glace Fruits de saison Bio	Salade de riz Escalope de veau milanaise Poêlée de courgettes Laitage Fraises chantilly	Melon Sauté de bœuf aux poivrons Pommes grenaille au paprika Fromage / laitage Liégeois vanille Fruits de saison	Feuilleté au fromage Saumon sauce à l'aneth Boulgour Fromage /laitage Velouté fruit Fruits de saison Bio

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten , crustacés, œufs , poissons , arachides , soja , lait , fruits à coque, céleri, sésame , anhydride sulfureux, lupin , mollusques.

“Aide UE à destination des écoles”