



# MENU de la semaine du 15 juin au 19 juin

Lundi 15 juin



Asperges vinaigrette  
ou  
Salade verte

Steak haché  
Cœur merlu (3-13)   
  
◆◆◆  
Tagliatelle (13)  
Courgettes fraîches  
sautées 

Yaourt (9)


Fruit

Mardi 16 juin

Concombre vinaigrette  
 ou  
Tomate mimosa  (1-4-8)




Omelette au fromage  
(4-9)   
  
◆◆◆  
Riz  
Haricots beurre

Yaourt (9)

Fruit  
Gâteau 4/4 (4-9-13) 

Mercredi 17 juin

Melon


Moules Bio au curry  
(9-12)   
  
◆◆◆  
PD Terre rissolées  
fraîches   
Tomates au four 

Yaourt (9)


Fruit

Jeudi 18 juin

Salade verte  
composée (4)  
Ou  
Salade de lentilles

Rôti de veau   
Portion de poisson  
sauce piquante (3-13)  
  
◆◆◆  
Semoule (13)  
Légume couscous (9-14)

Yaourt (9)

Fruit  
Tiramisu (4-9-13) 

Vendredi 19 juin

Salade thon tomate  
(3)  
Ou  
Salade verte


Filet de poulet cypsi  
(4-14)   
Filet de poisson  
cypsi (3-4-13)   
  
◆◆◆  
Frites  
Brocolis

Yaourt (9)

Fraises

1 - Moutarde  
2 - Crustacés  
3 - Poissons  
4 - Œufs  
5 - Soja  
6 - Arachide  
7 - Fruits à coques  
8 - Sulfite (C>10 ppm)  
9 - Lait  
10 - Lupin  
11 - Graines de sésame  
12 - Mollusques  
13 - Céréales contenant du gluten  
14 - Céleri

- Sous réserve de modifications indépendantes de notre volonté  
- Tous les fonds de sauce présentent une trace de céleri (14)  
- Les sauces des plats principaux sont liées avec un roux (13)  
- La vinaigrette est faite sur place avec de la moutarde (1)  
- Provenance de la viande fraîche : agneau = France, bœuf, porc, veau, volaille = Région.  
- Les sauces de viandes, de poissons et sauce tomate sont faites maison

 Fait maison

LA SECRETAIRE GENERALE, LA PROVISEURE,

Mélanie ROCHER

Anne HOURS-GAILLETON