



Mercredi
06/06/2018

Œufs durs
mayonnaise

Croque Monsieur*

Salade verte
iceberg

Fromage blanc
aux fruits

Fourré à la fraise

Choix de la semaine

Entrée : **Pomelo**
Légume : **Courgettes sautées**

Mercredi
13/06/2018

Duo de tomates
et maïs

Saucisse
de Toulouse*

Farfalles
à l'emmental

Yaourt petits filous
chocolat

Fruit

Choix de la semaine

Entrée : **Céleri rémoulade**
Légume : **Côtes de blettes**

Mercredi
20/06/2018

Concombres
à la menthe

Poulet rôti

Coudes rayées
à l'emmental

Tartare aux noix

Fruit

Choix de la semaine

Entrée : **Macédoine de légumes**
Légume : **Carottes sautées**

Mercredi
27/06/2018

Betteraves
à a ciboulette

Rôti de porc
au jus*

Gratin Dauphinois

Fromage fondu
Pik et Croq

Fruit

Choix de la semaine

Entrée : **Salade de tomates**
Légume : **Haricots verts**

Mercredi
04/07/2018

Salade de riz
camarguaise

Steak de bœuf
sauce barbecue

Haricots
verts

Suisse sucré

Tarte aux pommes

Choix de la semaine

Entrée : **Macédoine de légumes**
Légume : **Chou-fleur à la crème**

Repas sans viande :

Mercredi 06: Pizza au fromage
Mercredi 13: Nuggets de poisson
Mercredi 20: Calamars à la romaine
Mercredi 27: Omelette
Mercredi 04/07: Omelette

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

Mercredi 06: Pizza au fromage
Mercredi 13: Saucisses de volaille
Mercredi 27: Omelette

Compte tenu des activités physiques proposées aux enfants les mercredis et de leur dépense énergétique plus importante, nous avons décidé de privilégier les féculents en accompagnement du plat protidique.

Si vous souhaitez proposer un légume aux enfants, vous pouvez prendre le choix de la semaine en commandant la semaine précédente.

Origine de nos viandes bovines

- Bœuf : France
- Veau : France

Les
groupes
d'aliments



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques. Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires, qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.