

NOUVEAU un produit **BIO**
chaque jour !

MENU

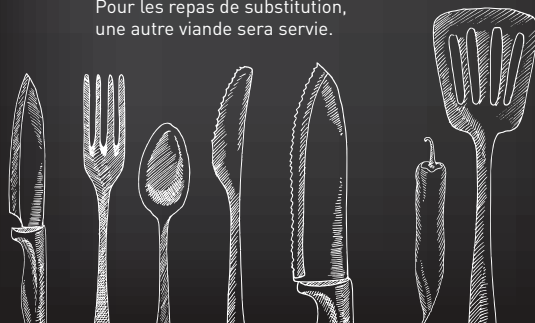
scolaire

JUIN

La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.

Pour les repas de substitution, une autre viande sera servie.



LUNDI 22

Melon charentais
Boulettes de bœuf
Flageolets/haricots vert **(BIO)**
Brie
Yaourt aux fruits

MARDI 23

REPAS VÉGÉTARIEN
Carottes râpées **(BIO)**
Tarte au fromage
Salade batavia
Yaourt aromatisé
Fruit

MERCREDI 24

Crêpe au fromage
Steak haché de veau
Purée de brocolis
Tomme grise
Fruit **(BIO)**

JEUDI 25

Pastèque
Cuisse de poulet rôti
Petit pois au jus **(BIO)**
Fromage blanc sucré
Éclair au chocolat

VENDREDI 26

Macédoine de légumes
et 1/2 œuf mayo
Filet de hoky à l'armoricaine
Farfalle **(BIO)**
Edam
Fruit de saison

LUNDI 29

Tomate vinaigrette **(BIO)**
Nuggets de volaille /
ketchup
Haricots beurre
Yaourt sucré
Gaufre au chocolat

MARDI 30

REPAS VÉGÉTARIEN
Salade laitue vinaigrette
Hachis parmentier
de légumes
Saint Paulin **(BIO)**
Cocktail de fruit

MERCREDI 1

Sardines et beurre
Escalope de dinde
Gratin de pâtes
Fromage blanc sucré
Fruit **(BIO)**

JEUDI 2

Mater : segment de pomelos
Primaire : pomelos
Couscous boulettes
de bœuf et merguez
Petit filou
Fruit de saison **(BIO)**

VENDREDI 3

Salade de pommes de terre
Poisson pané et citron
Épinards à la crème **(BIO)**
Saint Nectaire
Fruit frais