

Qu'est-ce qu'on mange ?

Du

10-juin

au

14-juin

Semaine
n°24

Lundi

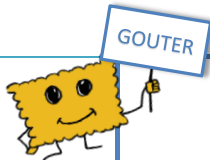
Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	CLASSIQUE	ALTERNATIF	MENU VEGETARIEN	CLASSIQUE	ALTERNATIF	CLASSIQUE	ALTERNATIF	CLASSIQUE	ALTERNATIF
Entrée			RADIS/ BEURRE		TOMATE AU BASILIC		FRIAND AU FROMAGE		BETTERAVES ROUGES
Plat protidique			CROQUE VEGETAL		POISSON MEUNIERE	BŒUF PROVENCAL	GALETTE BOULGOUR MEXICAINE	JAMBON BRAISE	OMELETTE
Garniture	FERIE		PETITS POIS /CAROTTES		PUREE DE PATATES DOUCES		HARICOTS BEURRE		GRATIN DE COURGETTES
Produit laitier					SAMOS		FLAN CHOCOLAT MAISON		BRIE
Dessert			POIRE AU SIROP		COMPOTE		FRUIT		FRUIT
			Dessert Sénior		BEIGNET FRAMBOISE				
	FERIE		FRUIT PETIT SUISSE ARO		LAIT CHOCOLAT COOKIE		PAIN/ KIRI FRUITS SECS		COMPOTE QUATRE QUART



MES REPÈRES

Fruits et Légumes

V viande Poisson ou Oeuf

Fécule

Produits laitiers

Mélange légumes/Fécule

produit issu de



Fait maison



Les repas de la cuisine centrale sont fabriqués dans des ateliers où sont potentiellement présents tous les allergènes majeurs : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusque et pour lesquels il n'est pas possible de maîtriser le risque de contamination croisée.