



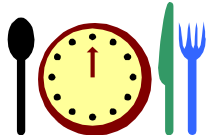
Menus

des restaurants scolaires



Stéphanie MATHIEU
Diététicienne

Semaine du 29 juin au 5 juillet 2020



	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1 ^{er}	Jeudi 2	Vendredi 3
Hors d'œuvre 	sardines citron	salade ice-berg	Melon	céleri ré-moulade/tomate	carottes râpées et maïs bio
Plat 	Boulette de bœuf sauce provençale	brandade de morue	sauté de dinde au curry	rôti de veau forestier	poisson meunière/citron
Accompagnement 	gratin de brocolis bio	/	riz bio aux petits légumes	tortis tricolores	haricots verts persillés
Laitages 	Fromage blanc bio	Tomme des Pyrénées	Yaourt aux fruits mixés	mini chèvre	carré de l'est
Dessert 	pomme	compote pomme bio	Madeleine	fraises	mousse au chocolat
Goûter 	pain de mie crème de gruyère Jus d'ananas	pain/beurre/ chocolat abricots	gaufre liégeoise Yaourt à boire	Croissant Lait nature	pain/beurre/ confiture pêche



Les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés.