












	Du 29 Juin au 3 juillet	qualité	Du 6 au 10 juillet	qualité
LUNDI	 <p>Rôti de porc Frites Mimolette Fruit frais de saison</p>			
MARDI	<p>Tomates basilic Filet de merlu au citron Purée de carottes Glace</p>			
MERCREDI				
JEUDI	 <p>Repas végétarien Œufs mayonnaise Salade de riz <i>(tomate, concombre, pois chiches,...)</i> Suisse sucré Fruit frais de saison</p>			
VENDREDI	<p>Repas surprise !!!</p> 			

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

LABEL ROUGE



ALLERGENES

Semaine du 29 juin au 3 Juillet

	MENU	CEREALES GLUTEN	LAIT	ŒUFS	POISSONS	MOLLUSQUES	CRUSTACES	MOUTARDE	LUPIN	ANHYDRIDE ET SULFITES	FRUIT A COQUE	SESAME	CELERI	ARACHIDES	SOJA
LUNDI	Rôti de porc Frites Mimolette Fruit frais de saison	x	x						x	x					
MARDI	Tomates basilic Filet de merlu au citron Purée de carottes Glace	x	x		x	x	x	x	x	x				x	
MERCREDI															
JEUDI	Œufs mayonnaise Salade de riz Suisse sucré Fruit frais de saison	x	x	x				x	x	x				x	
VENDREDI	Pique nique Pastèque Sandwich jambon fromage Chips Glace	x	x	x				x	x	x				x	