



MENUS du 7 juin au 25 juin 2021

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------------------|---|--|---|--|---|
| Semaine du 7 au 11 juin 2021 | Macédoine de légumes ³⁻⁹ Chili sin carne ¹¹ Riz Tome d'Anjou ⁶ Pêche | Salade de blé aux crevettes ² Escalope de dinde à la crème ¹⁻⁶ Poêlée de courgettes ⁶ Yaourt sucré bio ⁶ Banane | Concombre à la crème ⁶⁻⁹ Saucisse de Toulouse Haricots blancs ⁶ Fromage ⁶ Abricots | Radis beurre ⁶ Hachis parmentier ⁶ Salade verte ⁹ Camembert ⁶ Compote pommes-abricots | Taboulé ¹⁻⁹ Filet de poisson meunière ¹⁻⁴⁻⁶ Brocolis ⁶ Viennois chocolat bio ⁶ Fraises |
| Semaine du 14 au 18 juin 2021 | Lundi Salade niçoise ⁹ Emincé de porc au curry ¹⁻⁶ Haricots beurre ⁶ Tome grise ⁶ Nectarine | Mardi Rillettes Poulet rôti Pâtes ¹⁻⁶ Fromage blanc bio ⁶ Fraises | Mercredi Radis beurre ⁶ Tarte aux légumes ¹⁻³⁻⁶ Salade verte ⁹ Brie ⁶ Compote pommes-cassis | Jeudi Carottes râpées ⁹ Saucisse de Toulouse Flageolets ⁶ Saint-Nectaire ⁶ Pêche | Vendredi Salade de tomates ⁹ Poisson scc beurre blanc ¹⁻⁴⁻⁶ Poêlée de carottes ⁶ Riz au lait bio ⁶ Cerises |
| Semaine du 21 au 25 juin 2021 | Lundi Salade de pâtes au jambon ¹⁻⁶⁻⁹ Cordon bleu ¹⁻⁶ Printanière de légumes ⁶ Crème dessert chocolat bio ⁶ Banane | Mardi REPAS A THEME <i>En partenariat avec le Conseil Municipal des Enfants</i> | Mercredi Taboulé ¹⁻⁹ Filet de poulet ⁶ Courgettes à la crème ⁶ Petits suisses aux fruits ⁶ Fruit de saison | Jeudi Avocat mayonnaise ³⁻⁹ Tarte aux fromages ¹⁻³⁻⁶ Salade verte ⁹ Fraises | Vendredi Concombre à la crème ⁶⁻⁹ Boulettes de boeuf ⁶ Purée de pdt ⁶ Tome d'Anjou ⁶ Salade de fruits frais |

ALLERGENES

- | | |
|--------------------|-----------------|
| 1- Gluten | 8- Céleri |
| 2- Crustacés | 9- Moutarde |
| 3- Œufs | 10- lupin |
| 4- Poissons | 11- Sulfites |
| 5- Arachides | 12- Soja |
| 6- Lait+lactose | 13- Sésame |
| 7- Fruits à coques | 14 - Mollusques |

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN.
 LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS POUR DES RAISONS D'APPROVISIONNEMENT OU DE VARIATIONS CLIMATIQUES
Tous nos plats sont préparés sur place par le Chef et son équipe

* **PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

* **VIANDE FRANÇAISE**

* **FRUITS ET LEGUMES FRAIS / POISSON FRAIS**