








Menus 1 au 5 juillet 2019

	Menus	Liste des marchandises	Allergènes
LUNDI	Taboulé 🍷 Fromage/fruit	Semoule, tomate, thon, menthe, olive, pois chiche, poivrons, citron, oignon Gruyère, abricots	Blé, gluten, poisson Lait
MARDI	Salade de riz 🍷 Fromage/fruit	Riz, tomate, œufs, olive noire, poivrons, courgette, féta, oignons Gouda, pêche	Moutarde, sulfites, œufs lait Lait,
MERCREDI	Salade 🍷 Fromage/fruit	Pâte, mozzarella, basilic, tomate, thon, olive noire Samos, melon	Blé, gluten, moutarde, sulfites Poisson, lait lait
JEUDI	Salade 🍷 Fromage, fruit	Tomate, cerise, H.verts, concombre, gruyère, Ebly, poulet, Kiri, pastèque	Moutarde, lait, sulfites, blé, gluten lait
 VENDREDI	Salade de pomme de terre 🍷 Fromage/fruit	Pommes de terre, fromage chèvre, lardons, saucisse St Paulin/melon	Lait, œufs, gluten, moutarde, soja, céleri, cacahouète lait

Sous réserve de modifications

Légende

 Viande française
  Issu de l'agriculture biologique
  viande bovine française
 Issu de l'agriculture Corse
  Appellation d'origine contrôlée
 🍷 fabrication maison
 local
  label rouge
 * viande bovine : Irlande

Pain artisanal  (allergènes : blé, gluten)

Vinaigrette 🍷 (allergènes : moutarde, sulfites, lait)

Validation des menus

Directrice Générale des Services

Santini.A

