

Lundi
20/06/2022

melon-mozzarella au basilic G	
Fonds d'artichauts à l'antiboise C D G J	
Tomates farcies A F G I L	
Assiette froide J	
Dos de cabillaud sauce dieppoise B D G I L N	
Riz trois saveurs C I	
Poêlée campagnarde	
Fromage blanc petit suisse fruits G	
Perle de lait vanille G	
Gouda G	
Biscuits A G	
Crème dorée C G	
Poire chocolat G H	

Salade verte maïs et surimi A B D J L	
Tarte aux trois fromages A C G	
Quiche lorraine A C G	
Trio de légumes	
Riz au lait caramel G	

Mardi
21/06/2022

Tomates au basilic G	
Croisillon emmental A C G	
Paupiette de veau forestière A	
Assiette froide J	
Filet de truite aux amandes D G H L	
Poêlée quatre légumes	
Purée de patates douces G L	
Yaourt nature sucré bio G	
Yaourt aromatisé bio G	
Fromage brie G	
Glace A F G H	
Petits suisses au chocolat G	
Île flottante C G	

Carottes râpées au maïs J L	
Wings de poulet A	
Poêlée aux asperges	
Crème dessert pralinée A G H	

Mercredi
22/06/2022

DÉJEUNER

Concombres bulgares C G	
Salade verte Rio J L	
Filet mignon de porc sauce morille A G I L	
Cuisse de lapin à la moutarde A G I J L	
Poêlée carotte-tomate	
Haricots verts bio G	
Fromage blanc petit suisse nature sucré G	
Yaourt nature sucré G	
Flan pâtissier A C G	
Crème renversée nappée caramel G	

DÎNER

Melon G	
Beignets de poisson A D G J	
Gratin de chou fleur A G	
Crumble aux pommes A G	

Jeudi
23/06/2022 *Pain au maïs*

Avocat vinaigrette A B D J L	
Terrine de lapin C L	
Assiette froide C D J L	
Chipolatas aux herbes	
Bavette sauce poivre A G L	
Spaghetti A C G	
RATATOUILLE	
Yaourt velouté aux fruits G	
Petits suisses aux fruits G	
Saint Nectaire G	
Yaourts gourmands G	
Tarte aux fraises A C G	

Tomates à la vinaigrette J	
Nuggets de blé A I	
Kasha (Sarrasin grillé) A	
Brunoise de légumes	
Glace cône A F G H	

Vendredi
24/06/2022

Melon G	
Salade verte au gruyère G J L	
Assiette froide J	
Escalope de veau milanaise A C G	
Crêpe emmental A C G	
Légumes tajine I	
Poêlée gourmande au basilic	
Yaourt grec nature G	
Fromage blanc petit suisse nature sucré G	
Babybel G	
Crème dessert vanille C G	
Yaourt grec aux fruits G	
Fraises Chantilly G	

Légende allergènes Fait maison

A Céréales contenant du gluten B Crustacés et produits à base de crustacés C Œufs et produits à base d'œufs D Poissons et produits à base de poissons F Soja et produits à base de soja G Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) H Fruits à coque, et produits à base de ces fruits I Céleri et produits à base de céleri
J Moutarde et produits à base de moutarde L Anhydride sulfureux et sulfites N Mollusques et produits à base de mollusques