



Menu de la semaine

Du 19 au 23 juillet



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Quiche lorraine</p>  <p>Poisson accompagné de courgettes sautées</p>  <p>Fromage Fruits</p>	<p>Carottes râpées</p>  <p>Gratin de PDT Jambon / œufs</p>  <p>Fromage Yaourt</p>	<p>Salade verte</p>  <p>Sauté de bœuf aux épices / tagliatelles</p>  <p>Fromage Tartelettes</p>	<p>Salade de pâtes</p>  <p>Brochettes de volailles et ses légumes au curry</p>  <p>Fromage</p>	<p>Melon Jambon cru</p>  <p>Poisson avec son riz</p>  <p>Fromage Tiramissu aux spéculos</p>

Menu sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

* des efforts pour servir des fruits AB dans la semaine

Allergènes :

1. Gluten, 2. Lait de vache (ou produits dérivés beurre crème)
3. Lait de brebis ou chèvre, 4. Œufs, 5. Moutarde, 6. Poisson,
7. Arachide, 8. Fruits à coque, 9. Crustacés, 10. Mollusques,
11. Céleri, 12. Soja, 13. Anhydride sulfureux de sulfite, 14. Sésame

