

Restauration Scolaire enus du 30 juin au 04 juillet 20



Lundí

Sauté de dinde à la sauce charcutière

(Cornichons, moutarde, persil, oignons)

Brocolis persillés Comté AOP (Appellation d'Origine Protegée) Pêche

Mardí Menu Végétarien

Concombre et féta AOP 🗥 Omelette A Carottes persillées A Flan nappé au caramel

Mercredí

Lasagnes à la bolognaise Camembert A Nectarine blanche



Bonnes Vacances!

Jeudí

Cocktail de jus de fruits

Nuggets de poulet et ketchup Gratin dauphinois Babybel 📷 **Pastèque**

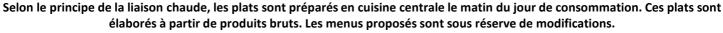
Vendvedí

Dos de cabillaud à la provençale

(Olives vertes, oignons, sauce tomate et herbes de Provence)

Riz au curry Yaourt aux fruits Ai **Pomme**





Ils sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : oeuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, sésame, soja, sulfite et anhydride sulfureux, fruits à coques, gluten, céleri, moutarde et lupin.

Tous les repas sont accompagnés de pain Bio

* Repas de substitution proposé lors de recette à base de porc