

MENU DES RESTAURANTS

SEMAINE 27

**DU 30 JUIN AU 04
JUILLET 2025**

**BON
APPÉTIT**

Aïoli



LUNDI

Œuf dur (a b j n)

**Filet de colin et mayonnaise
façon aïoli (a e i)**



**Carotte, chou-fleur, haricots verts
et pommes de terre (b)**



**Tomme de Haute Loire BIO
(b)**



Fruit

SANS VIANDE

**Filet de colin
(e i)**



Menu Végétarien

MARDI

**Salade verte
(j n)**



**Croque monsieur au fromage
(a b c e f g i n)**



Flan à la vanille (b)

Pêche au sirop



SANS VIANDE

**Croque monsieur au fromage
(a b c e f g i n)**



CENTRES MERCREDI

**Pizza au fromage
(a b c e j l)**



**Sauté de bœuf aux carottes
(a b c i)**

Haricots beurre (b)



Produit laitier (b)

Fruit

SANS VIANDE

**Filet de colin sauce crémeuse
aux poivrons
(b c e i)**

GOÛTERS

**Muffin aux pépites de chocolat
(a b c k m)**

JEUDI



**Tomates mozzarella
(b j n)**



**Couscous aux merguez
(a b c i)**



**Semoule
(b)**



**Compote
(a b c d k m)**



SANS VIANDE

**Couscous aux merguez
végétales (b c e i)**

Pique-nique de fin d'année

VENDREDI

Salade, tomate, oignons

**Kebab de volaille
(a b c i j k)**

Frites

**Sundae caramel
(b m)**

SANS VIANDE

**Lamelles de Kebab végétales
(c j k)**

LISTE DES ALLERGENES D'APRES LE RÈGLEMENT EUROPÉEN INCO

(information des consommateurs) 1169/2011.

- a** ŒUFS **b** LAIT **c** GLUTEN **d** ARACHIDE **e** POISSON **f** CRUSTACÉS **g** MOLLUSQUES
h LUPIN **i** CELERI **j** MOUTARDE **k** SOJA **l** SESAME **m** FRUITS A COQUES **n** SULFITES



NB : en cas de problème d'approvisionnement ou de fabrication, le responsable de la restauration peut être amené à modifier les menus.
Merci de votre compréhension.

LÉGENDE

LÉGUMES ET FRUITS CRUS/LÉGUMES ET FRUITS CUITS :
source de glucides, minéraux, vitamines, fibres.

VIANDES, POISSONS, ŒUFS :
source de protéines animales, lipides, vitamines, fer.

FÉCULENTS :
source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres.

PRODUITS LAITIERS :
source de protéines, calcium, vitamines.

BONJOUR