

MENU DES RESTAURANTS

SEMAINE 26

DU 23 AU 27 JUIN 2025

**BON
APPÉTIT**

LUNDI

Poisson pané
(a b c e g k)



Epinards en béchamel



Petit suisse (b)

Petits beurre
(b k m)

SANS VIANDE

Poisson pané
(a b c e g k)



MARDI

Sardines à la tomate (e)

Saucisson chaud
(b c e i)

Pommes de terre vapeur
(b)

**Buchette au lait de vache et de
chèvre** (b)



SANS VIANDE

Saucisse végétale (c j k)



CENTRES MERCREDI

Melon



Haut de cuisse de poulet
(a c)

Pâtes (b c)



Carré fondu (b)

Mars glacé
(b d k m)

SANS VIANDE

Crousti fromage
(a b c e i k)



GOÛTERS

Fruit
& biscuit au chocolat (a b c k m)



JEUDI

Carottes râpées
(b j n)



Filet de colin façon thaï
(b c e i)

Poêlée chinoise (b)



Chanteneige (b)

Eclair au chocolat
(a b c d k m)



SANS VIANDE

Filet de colin façon thaï
(b c e i)

VENDREDI

**Salade haricots verts, maïs et
tomates** (j n)



Paëlla au poulet
(f g i)



Yaourt aromatisé (b)

Fruit



SANS VIANDE

Paëlla de poisson
(e f g i)

LISTE DES ALLERGENES D'APRES LE REGLEMENT EUROPEEN INCO

(information des consommateurs) 1169/2011.

- a** ŒUFS **b** LAIT **c** GLUTEN **d** ARACHIDE **e** POISSON **f** CRUSTACES **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