

MENU DES RESTAURANTS

SEMAINE 27

**DU 30 JUIN AU 04
JUILLET 2025**

**BON
APPÉTIT**

Aïoli 

LUNDI

Euf dur (a) 

Filet de colin et mayonnaise façon aïoli (a b c e i j n) 

Macédoine de légumes (a b j n) 

Emmental (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

Jambon blanc et son beurre (b)

Pizza au fromage (a b c e f g j l m) 

Salade de haricots verts, olives noires, maïs et thon (j n) 

Produit laitier (b)

Fruit 

SANS VIANDE

Terrine de légumes et mayonnaise a b c e f g i j k n

GOÛTERS

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

JEUDI

Tomates mozzarella et vinaigrette au basilic (b j n) 

Surimi (a c e f g j n) 

Salade de pâtes (a b c j n) 

Compote

SANS VIANDE

Surimi (a c e f g j n) 

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** 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