



**SEMAINE 29**  
**VACANCES DU**  
**DU 14 AU 18 JUILLET 2025**

**BON APPÉTIT**

**LUNDI**

**FERIE**

**SANS VIANDE**

**GOÛTERS**

**MARDI**

Taboulé (c n)

Poisson meunière  
(b c e)

Ratatouille

Fromage (b)

Fruit

**SANS VIANDE**

Poisson meunière  
(b c e)

**GOÛTERS**

Compote  
& pépito (a b c k l m)

**CENTRES MERCREDI**

Radis et son beurre (b)

Nuggets de blé  
(a b c e g i k)

Poêlée poivrons et  
pommes de terre (b)

Yaourt aux fruits (b)

**SANS VIANDE**

Nuggets de blé  
(a b c e g i k)

**GOÛTERS**

Brioche & confiture  
(a b c)

**JEUDI**

Keftas végétales (c)

Sauté de bœuf façon  
bourguignon  
(a b c i)

Petits pois carottes (b)

Produit laitier (b)

Liégeois au chocolat

**SANS VIANDE**

Pané végétal  
(a b c e i k)

**GOÛTERS**

Cookie  
(a b c m)

**VENDREDI**

Nems de légumes (c k)

Filet de colin sauce aigre douce  
(a b c e f g i)

Riz cantonnais (b)

Produit laitier (b)

Fruit

**SANS VIANDE**

Filet de colin sauce aigre douce  
(b c e i)

**GOÛTERS**

Melon et goûter fourré au  
chocolat (b c)

LISTE DES ALLERGENES D'APRES LE REGLEMENT EUROPEEN INCO (information des consommateurs) 1169/2011.

**a** CEUFS **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, CEUFS :**  
source de protéines animales, lipides, vitamines, fer.

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

**PRODUITS LAITIERS :**  
source de protéines, calcium, vitamines.

**BONJOUR**