SEMAINE 34
VACANCES DU
DU 19 AU 23 AOUT 2025

BON APPÉTIT

LUNDI

Taboulé
(c n)

Filet de colin sauce à la provençale (b c e i)

Haricots verts
(b)

Fromage (b)

Cône vanille chocolat (b c k m)

SANS VIANDE

Filet de colin sauce à la provençale (b c e i)

GOÛTERS

Compote & madeleine (a b c m)

MARDI

Macédoine (a b j n)

Bolognaise végétale (c k)

Pâtes et fromage râpé (b c)

Fromage et coulis de fruits rouges (b)

SANS VIANDE

Bolognaise végétale (c k)

GOÛTERS

Gaufre (a b c k m)
et pâte à tartiner

CENTRES MERCREDI

Euf dur et mayonnaise
(a b j n)

Rôti de porc (a b c i)

Aubergines grillées
(b)

Crème dessert à la vanille (b)

Pastèque

SANS VIANDE

Filet de colin en sauce
(b c e i)

GOÛTERS

Chausson aux pommes (a b c k m)

JEUDI

Houmous fait maison
(b c i j m l)

Cake à l'italienne
(b c j k)

Salade grecque (b j n)

Cookie (a b c k)

SANS VIANDE

Cake à l'italienne
(b c j k)

GOÛTERS

Yaourt à boire (b)
& palmiers (a b c m)

VENDREDI

Salade de tomate et vinaigre balsamique (j n)

Filet de poulet sauce cajun
(a b c i)

Frites

Produit laitier (b)

Bâtonnet glacé vanille chocolat
(a b c m)

SANS VIANDE

Boulettes végétales en sauce tomate (a b c e g k)

GOÛTERS

Fruit
& mini roulé (b c m)

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

a CEUFS **b** LAIT **c** GLUTEN **d** ARACHIDE **e** POISSON **f** CRUSTACÉS **g** MOLLUSQUES **h** LUPIN **i** CELERI **j** MOUTARDE **k** SOJA **l** SESAME **m** FRUITS À 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