



Menu du 3 AU 28 JUIN 2019



lundi 03/06/19		mardi 04/06/19		mercredi 05/06/19		jeudi 06/06/19		vendredi 07/06/19	
Salade de Tomates aux		Taboulé		Salade de Haricot	C E N T R E	Pastèque		Galette Provençal	
Pilon de Poulet		Dos de Colin d'Alaska		Tomate Farcie		Escalope de Porc		Epaule d'Agneau	
Brocoli		Poêlée Méridionale		Riz		Flan de Légumes		Ratatouille	
		Six de Savoie		Brin d'Affinois		Petit-Suisse		Blé	
Tarte aux Pommes		Fruit		Sabayon		Gâteau Grand-Mère		Yaourt	
								Fruit	
lundi 10/06/19		mardi 11/06/19		mercredi 12/06/19		jeudi 13/06/19		vendredi 14/06/19	
		Salade de riz		Gaspacho	D E	Avocat au Surimi		Pastèque	
		Poisson Blanc		Saute de Veau		Emincé de Dinde		Chipolata Porc	
		Carottes		Petit Pois		lardon		Purée de Pommes de	
		Yaourt		Pavé		Julienne de Légumes		Fromage Fondu	
		Fruit				Yaourt nature		Compote	
						Beignet			
lundi 17/06/19		mardi 18/06/19		mercredi 19/06/19		jeudi 20/06/19		vendredi 21/06/19	
Lentille		Betteraves- Dés Fromage		Carottes Râpées aux Raisins	L O I S I R S	Melon		Choux Fleur Vinaigrette	
Oeufs		Emincé de Boeuf Asiatique		Navarin d'Agneau		Poisson Colin		Boulette de Soja Tomato	
Epinards		Riz Cantonais		Méli Mélo Maraichère		Blé		Tajine de Légumes	
Crouton				Petit Louis Coque		yaourt de la ferme		Brie	
Fromage de Chèvre		Fruit		Compote		Fruit		Clafoutis aux Fruits	
Glace									
lundi 24/06/19		mardi 25/06/19		mercredi 26/06/19		jeudi 27/06/19		vendredi 28/06/19	
Croque Monsieur		Pastèque		Concombre	M J C	Pizza		Laitue	
Poisson Meunière		Rôti de veau		Mélange de la Mer		Emincé de Dinde		Côte de Porc	
Poêlée de Légumes et Champignons		Haricot vert très fin		Lentilles Blondes		Tian		Pomme de Terre	
		Falafel		Le Petit Champanet		Fromage		Yaourt à la Ferme	
Faisselle		Yaourt		Pomme Cuite		Sorbet		Fruit	
Compote		Fruit							

- Entrée Protidique-Poisson-Viande rouge non Hâchée
- Fromages- Produits et desserts laitiers
- Entrées cuites- Légumes cuits- Desserts de fruits cuits
- Entrées féculents- Féculents ou légumes secs- Desserts Féculents
- Entrées Crudités- Desserts de fruits crus
- Aliments sucrés



Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques.



Produits issus de l'agriculture local

Produits issus de l'agriculture Biologique

VIANDE Bovine ORIGINE France



Validé par une diététicienne du Club Nutriservices

Ces menus susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu