

**JUIN 2024**

<p><b>Lundi 3</b></p> <p>Salade lentille Gratin d'œuf sauce béchamel Riz Fromage Fruit</p>	<p>9-12 3-6  6</p>	<p><b>Mardi 4</b></p> <p>Salade verte Raclette au four  Fromage Mousse framboise</p>	<p>9-12 6  6 6</p>	<p><b>Jeudi 6</b></p> <p>Concombre sauce yaourt Poisson Pâte Yaourt Fruit</p>	<p>6  4 1-6 6</p>	<p><b>Vendredi 7</b></p> <p>Salade composé aux légumes et riz Escalope de porc Courgettes sautées Fromage Fruit</p>	<p>9-12   6</p>
<p><b>Lundi 10</b></p> <p>Salade chou blanc aux pommes Poêlée de riz aux haricots rouges Fromage Fruit</p>	<p>9-12  6</p>	<p><b>Mardi 11</b></p> <p>Tarte tomate Colombo d'agneau Haricot Yaourt Fruit</p>	<p>9  6</p>	<p><b>Jeudi 13</b></p> <p>Salade courgettes à la fêta Poisson Tomate provençale Fromage Donut's</p>	<p>6   6 1-3-6</p>	<p><b>Vendredi 14</b></p> <p>Salade tomate sauce au fenouil Poulet au chorizo Pâte Fromage Compote</p>	<p>   1 6</p>

La responsable de la cantine se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

Toutes les viandes sont nées, élevées et abattues en France.

Tous nos plats sont cuisinés et transformés sur place, les fruits et légumes frais sont privilégiés.

Code	Allergènes	Code	Allergènes
1	Gluten ( blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)	8	Céleri
2	Crustacés	9	Moutarde
3	Œufs	10	Graines de sésame
4	Poisson	11	Arachides
5	Soja	12	Anhydride sulfureux et sulfites
6	Lait	13	Lupin
7	Fruits à coques	14	Mollusques