

## Juin 2025

Lundi 16		Mardi 17		Jeudi 19		Vendredi 20	
Betteraves rouges	9	Mousse de foie		Haricot vert en salade	9	Concombre	9
Légumes sautés au boulgour		Poulet		Dos de lieu en écaille de chorizo	4,6	Sauté de veau aux petits pois	12 »
Fromage	6	Piperade		Pâte	1,6	Fromage	6
Fruit		Yaourt	6	Yaourt	6	Tarte aux pommes	1
		Fruit		Tarte aux pommes			
Lundi 23		Mardi 24		Jeudi 26		Vendredi 27	
Taboulé au maïs		Radis et beurre	6	Salade tomate	9	Paris	
Spaghetti bolognaise végétarienne		Boulette d'agneau		Poisson	4	Salade parisienne	3,6,9
Fromage	6	Piperade de légumes et semoule		Purée	6	Croque monsieur béchamel	6
Fruit		Yaourt	6	Fromage	6	Brie de Meaux	6
		Fruit		Fruit au sirop		Flan patissier	1,6

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