

Restauration municipale
CONGES SCOLAIRES
MENU ADULTES - COMMUNAUX - FOYERS
SEMAINE 29 DU 17 JUILLET AU 21 JUILLET 2017
GOUTER 07

Lundi 17



Carotte BIO râpée aux agrumes
Omelettes fines herbes
Pommes sautées
Bresse bleu
Yaourt à la grecque, biscuits secs

Mardi 18

Duo de melon, concombres, mozzarella sauce balsamique
Thon grillé niçoise
Courgettes aillées
Fromage au lait de mélange
Pâtisserie

Mercredi 19

Terrine de st Jacques sauce cocktail
Tête de veau gribiche ou Carré de porc (rôti dinde s/porc)
Petits pois-carottes ou pommes vapeur
Chèvre
Pomme cuite caramel

Jeudi 20

Feuilleté aux fruits de mer
Dindonneau froid sauce gribiche
Salade de haricots verts
Carré de l'est
Fruit de saison

Vendredi 21

Radis beurre, variété locale
Couscous garni légumes
Semoule
Salade verte et emmental
Cocktail de fruits

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES

CITATION DE LA SEMAINE

Les secrets les mieux gardés sont ceux qui n'ont jamais été demandés.

LES MENUS SONT VALIDES PAR UNE DIETETICIENNE : Mme Poulain D

ALLERGENES

Les menus indiqués contiennent ou peuvent contenir

les allergènes suivants :

Céréales contenant du gluten , crustacés ou produits à base de crustacés
œufs ou produits à base d'œufs , poisson ou produits à base de poisson
arachides ou produits à base d'arachide , soja ou produits à base de soja
lait ou produits à base de lait , fruits à coques , céleri ou produits à base
de céleri , moutarde ou produits à base de moutarde , graines de sésame ou produit
à base de sésame , anhydrides sulfureux et sulfites , lupin ou produits à base de lupin
mollusques et produits à base de mollusques