

<b>SEMAINE 30</b>	du	<b>22 juillet</b>	au	<b>26 juillet</b>
<b>GOUTER 06</b>				

<b>lundi 22 juillet</b>	<p>Céleri sauce aurore Filet de lieu sauce beurre citron Brocolis Babybel BIO Semoule au lait</p>
<p>PAI Halloween</p>	

<b>mardi 23 juillet</b>	<p>Crevettes mayonnaise Galette de sarrasin garnie à la volaille Salade verte (Yaourt nature pour adultes) Far breton</p>
<p>PAI Cléo et Chicco</p>	

<b>mercredi 24 juillet</b>	<p>Salade de tomates Gigot d'agneau rôti aux herbes de Provence Flageolet Yaourt nature + sucre Salade de fruit</p>
<p>PAI Camargue</p>	

<b>jeudi 25 juillet</b>	<p>Pastèque Cabillaud sauce curry Riz coco Comté Liégeois pomme abricot</p>
<p>PAI Boule et Bill</p>	

<b>vendredi 26 juillet</b>	<p>Tarte aux 3 fromages Poulet rôti Ratatouille (Gouda adultes) Fruit de saison Bio</p>
<p>PAI Rayon du sud</p>	

**LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES**

**CITATION DE LA SEMAINE**

Cher été, s'il te plaît, passe plus lentement.

**LES MENUS SONT VALIDES PAR UNE DIETETICIENNE**

**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

**Fabrication des repas : Plats chauds : le jour même de leur consommation**  
Plats froids : jour J - 1