

Liste des allergènes:

1:Céréales, 2 Crustacés, 3 Oeufs, 4 Poissons, 5 Arachides, 6 Soja, 7 Lait, 8 Fruits à coques, 9 Céleri, 10 Moutarde, 11 Graines de sésame, Anhydride sulfureux, 13 Lupin, 14 Mollusques

12

**semaine du
2 au 6 juin
2025**

salade verte (10,11)
ou radis (7)
émincé de bœuf à la ciboulette (1) ou rôti
de veau (1)
macaronis (1,7)
tomme blanche (7)
liegeois caramel (7) ou fruit

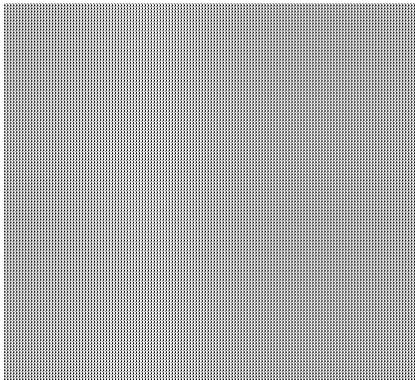
salade paysanne (1,10)
ou melon à la grecque (7)
poulet rôti
ou brochette de volaille (1)
p.pois à la française
chanteneige (7)
beignet au chocolat (1,3,6,7,8)
ou fruit

crêpe au fromage (1,3,7)
rôti de porc à la moutarde (1,10,12)
h.verts persillés (7)
yaourt (7)
fraises

salade express (7,10)
ou concombre au yaourt (7)
colombo végétal créole
riz blanc (1)
ou poêlée de 2 riz grillés aux pois chiches (1)
emmental (7)
banane ou fruit

salade indienne (1,8,10)
ou salade de pois-chiches (10)
filet de poisson meunière(1,4)
ou filet de saumon grillé (4)
gratin de courgettes (1,7)
rondelé (7)
melon ou fruit

**semaine du
9 au 13 juin
2025**



salade de tomates (10)
ou radis au beurre (10)
lasagne bolognaise (1,7)
ou paëlla aux fruits de mer (1,2,14)
vieux pané (7)
abricots ou fruit

concombre vinaigrette (10)
paupiette de saumon à l'oseille (2,4,6)
ratatouille
chanteneige (7)
gâteau polenta au citron (1,3,7,8)

betteraves mimosas (3,10)
ou macédoine sauce yaourt(3,7)
sauté de canard à l'orange(1)
ou boulette de bœuf (1,6)
frites
p.suisse (7)
fraises ou fruit

salade de pâtes (1,7,10)
ou salade de lentilles (7,10)
colin au crumble de spéculos (1,3,4,7)
ou filet de poisson à l'emmental (4,7)
courgettes sautées
f.blanc (7)
cerises ou fruit

légende: bio, bio et local, local, label

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des approvisionnements

Le double choix est soumis à l'ordre de passage des élèves. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire il ne peut pas y avoir le choix jusqu'à la fin du service