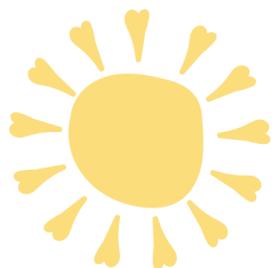


# MENU DU 9 JUIN AU 13 JUIN

**Lundi 9**



Pentecôte

**Mardi 10**

Carottes râpées    
 Céleri  
 \*  
 Goulash   
 Poisson meunière   
 Pommes sautées   
 Gratin de courgettes  
 \*  
 Produits laitiers   
 \*  
 Compote  
 Ile flottante  
 Yaourt / Fruit

**Jeudi 12**

Endives mimolette  
 Champignons à la crème  
 \*  
 Filet de poisson   
 Steak haché   
 Purée  
 Poêlée de légumes  
 \*  
 Produits laitiers   
 \*  
 Fraisier  
 Eclair  
 Yaourt  
 Fruit

**Vendredi 13**

Pizza margarita   
 Quiche légumes   
 \*  
 Jambon grillé  
 Omelette  
 Pâtes   
 Carottes au jus  
 \*  
 Produits laitiers  
 \*  
 Ananas  
 Litchi sirop  
 Yaourt fruit  
 Fruit

Viandes d'origine française

Poissons non menacés d'extinction

Produits locaux

Menu végétarien

Produits biologiques

Appellation d'origine contrôlée

Fait maison

Produits de la ferme



Indication de la présence d'allergènes :

Les produits utilisés pour la confection des repas pour les cantines sont susceptibles de contenir des traces de 14 allergènes majeurs suivants : crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques, gluten.



Le Principal  
 Norman MADEJCZYK

La Gestionnaire  
 Sophie PECRON