

# MENU DU 16 JUIN AU 20 JUIN



## Lundi 16

Oeuf mayonnaise  
Asperge  
\*

Palet végé  
Filet de poisson



Riz  
Julienne de légumes  
\*

Produits laitiers  
\*

Pêche au sirop  
Mousse chocolat  
Yaourt / Fruit

## Mardi 17

Concombre  
Pastèque  
\*

Cordon bleu  
Omelette  
Macaroni  
Ratatouille



Produits laitiers  
\*

Donuts  
Yaourt / Fruit

## Jeudi 19

Tomate vinaigrette  
Macédoine  
Melon  
\*

Hachis parmentier  
Salade  
\*

Produits laitiers  
\*

Pavlova  
Yaourt  
Cocktail de fruits



## Vendredi 20

Cocktail de crevettes  
Charcuterie  
Salade de maïs  
\*



Tajine de volaille  
Chipolatas  
Semoule  
Légumes tajine  
\*



Produits laitiers  
\*  
Glace  
Yaourt / 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.

Bon Appétit!

Le Principal  
Norman MADEJCZYK

La Gestionnaire  
Sophie PECRON