

MENU DU 23 JUIN AU 27 JUIN

Lundi 23

Surimi
Carottes râpées
*
Spicy de poulet
Pièce du boucher
Potatoes
Petits pois carottes
*
Produits laitiers
*
Banane chocolat
Fromage blanc
Yaourt
Fruit



Mardi 24

Radis
Betteraves
Salade composée
*
Poisson pané
Poisson frais
Riz
Fondue de poireaux
*
Produits laitiers
*
Coupe de fraises
Pêche surprise
Yaourt aux fruits
Fruits



Jeudi 26

Pastèque
Calamar frit
*
Spaghettis bolognaise
Pâtes carbonara
*
Produits laitiers
*
Eclair
Yaourt
Fruit



Vendredi 27

Melon
Mousse de foie
*
Merguez
Porc à la provençale
Frites
Mélange de légumes
*
Produits laitiers
*
Sundae
Fruit
Yaourt



Viandes d'origine française

Poissons non menacés
d'extinction

Produits locaux

Menu végétarien Appellation d'origine
contrôlée

Fait maison

Produits de la ferme



Bonne chance aux élèves de 3ème pour le Brevet! 😊

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