

# MENU DU 30 JUIN AU 4 JUILLET

## Lundi 30

Salade croûtons mais  
Sardines  
\*  
Steak de veau  
Purée  
Poêlée de légumes  
\*  
Produits laitiers  
\*  
Crème dessert  
Yaourt

## Mardi 1er

Poireaux vinaigrette  
\*  
Palette à la diable  
Poisson pané  
\*  
Produits laitiers  
\*  
Donuts  
Fruit

## Jeudi 3

Macédoine  
\*  
Burger  
Frites  
Salade  
\*  
Produits laitiers  
\*  
Melon  
Glace

## Vendredi 4

Entrées variés  
\*  
Palet fromage  
Semoule  
Ratatouille  
\*  
Produits laitiers  
\*  
Yaourt

Viandes d'origine française



Poissons non menacés  
d'extinction



Produits locaux



Menu végétarien



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