



MENUS MERCREDIS DU 2 AU 27 JUIN

Menu du mois

HIVER



MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

Mercredi 4

Radis bio beurre
Steak haché
Polenta bio
Fromage
Fraises à la chantilly

Mercredi 11

REPAS FROID
Pâté croûte
Taboulé bio
Pastèque bio
Fromage blanc aux fruits

Mercredi 18

Tomate bio féta
Escalope de veau crème
Pomme vapeur bio persillées
Yaourt à la confiture

Mercredi 25

Tomate carotte bâtonnet bio
Rôti de porc
Lentilles bio
Fromage
Compote de fruits bio

Mercredi

Nos menus risquent de contenir des allergènes comme : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame, soja, sulfites.
Toutes nos viandes sont d'origine française.
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter.
Menus réalisés par la Diététicienne Anne Magnin.
Ces menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté.

■ Crudités et cuites
■ Protéines
■ Féculents
■ Laitages

1 : gluten
2 : crustacé
3 : oeufs
4 : poissons
5 : arachide
6 : soja
7 : lait
8 : fruit à coque
9 : céleri
10 : moutarde
11 : sésame
12 : sulfites
13 : lupin
14 : mollusque



(allergènes vinaigrette : 10 & 12)