



# Menu du mois

## HIVER

MENUS MERCREDIS DU 2 AU 27 JUIN



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 cuidités
- 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



Produits subventionnés par l'aide de l'IE  
à destination des écoles.



(allergènes vinaigrette : 10 & 12)