

# Menus scolaires



Code couleur ■ bio ■ viande française ■ produit local ■ préparé ou cuisiné par la cuisine centrale

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Du 15 au 19 juin	<span style="color: orange;">■</span> Salade maïs gruyère / charcuterie	<span style="color: orange;">■</span> Tomate thon / p. de terre cervelas	Pastèque / melon	<span style="color: orange;">■</span> Salade piémontaise / concombres à la crème
	Nuggets végétaux	Rôti de porc froid	<span style="color: orange;">■</span> Massalé de thon	Poisson meunière
	<span style="color: orange;">■</span> Ratatouille / pâtes	<span style="color: orange;">■</span> Haricots verts vinaigrette / quinoa	<span style="color: green;">■</span> Riz bio	Haricots beurre / boulgour
	Fromage / yaourt	Fromage / yaourt	Fromage / yaourt	Fromage / yaourt
	Crème vanille / liégeois au chocolat	<span style="color: orange;">■</span> Gâteau maison	Glace	Fruit

Du 22 au 26 juin	Melon / pamplemousse	<span style="color: orange;">■</span>
	Rôti de bœuf froid	Poke bowl au Poulet
	<span style="color: orange;">■</span> Carottes vichy / blé	
	Fromage / yaourt	Fromage / yaourt
	Fruit	Poire au chocolat / pêche chantilly

Du 29 juin au 3 juillet	Betteraves / pastèque
	Chili sin carné
	<span style="color: orange;">■</span> Semoule
	Fromage / yaourt
	Fruit



## Allergènes



# Composition des menus



NOM	COMPOSITION
Ratatouille	Poivrons, tomates, courgettes, aubergines, oignons, ail, thym, jus de citron
Massalé de thon	Oignons, tomates, ail, thym, safran, thon
Poke bowl au poulet	Avocats, carottes, radis noir, mangue, céréales gourmandes, gingembre, poulet
Salade sirtaki	Concombres, tomates, feta, vinaigrette, basilic
Wrap	Galettes de blé (wrap), macédoine, œufs durs
Chili sin carne	Haricots rouges, maïs, poivrons, ails, tomates, épices à chili
Gaspacho	Concombres, tomates, ail, oignons
Salade César	Salade, poulet, parmesan, croûtons