





































	Du 19 au 23 Juin 2023	Du 26 au 30 Juin 2023
Lundi	Melon  Omelette Bio  Macaronis sauce Tomate Fromage AOP Compote de Fruit	Betteraves au Gouda  Paleron de Veau Braisé Purée de Légumes Fromage AOP Fruit de Saison
Mardi	Riz Niçois  Rôti de Bœuf Froid Niçoise Fromage AOP Fruit de Saison	Pastèque  Spaghettis Véggie  Emmental Râpé Fromage AOP Glace 
Jeudi	Salade Bio  Saucisse Chazal Purée Yaourt Nature Local Fruit de Saison	Feuilleté aux Fromages  Courgette Farcie  Riz Créole Fromage AOP Fruit de Saison
Vendredi	Tomates Mozzarelles Fillésime Pané  Semoule aux Légumes Fromage AOP Mousse au Chocolat 	Salade Piémontaise au Thon Beignet de Calamar Poêlée de Légumes Yaourt Aromatisé Local Fraises Chantilly

Allergène		Loi Egalim	
	Gluten		Végétarien
	Crustacés		Viande bovine Française
	Œuf		Agricultures Biologiques
	Poisson		Label Rouge
	Arachide		Poisson issu d'une pêche
	Soja		Filière Bleu Blanc Cœur
	Lait		Produit Labélisé AOP – AOC ou IGP
	Fruit à Coques		Fait Maison
	Céleri		Pain de BOËN SUR LIGNON
	Moutarde		Estampille Agrément
	Sésame		
	Sulfite		
	Lupin		
	Mollusque		

Des variantes aux menus pourraient survenir suivant les cours des denrées alimentaires et des effectifs.

Consommé le jour même