



# Menus scolaires

Menus conformes aux normes du GEMRCN



Les fruits sont notés à titre indicatifs et selon la saisonnalité, mais sous réserve d'approvisionnement fournisseurs  
La maison se réserve le droit de modifier ses menus selon les arrivages et/ou selon les événements (grèves, approvisionnement...)

Semaine n°25 du 16 au 20 juin			
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
	<b>Repas VG</b>		<b>Repas froid d'été</b>
Pastèque	Carottes râpées	Tomate - mozzarella	Taboulé
Bœuf à l'orientale	Coquillettes  aux légumes	Saucisse	Médaillon de poisson - mayonnaise
(SV/VG Boulette végétale à l'orientale)		(SP/SV/VG saucisse végétale)	(VG Falafels)
Flan de chou-fleur	Haricots blancs à la paysanne	Purée de PDT	Salade de haricots verts
Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage blanc
Gâteau au yaourt	Ile flottante	Fruit	Fruit
Pain à la farine du Triève	Pain à la farine du Triève	Pain à la farine du Triève	Pain à la farine du Triève

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, du poisson, des crustacés, des mollusques, des œufs, de l'arachides, des fruits à coques, du lait, de produits à base de lait, du céleri, de la moutarde, du soja, des sulfites, du sésame ou du lupin.