



















SEMAINE DU 04 AU 07 JUILLET 2022	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
<b>LUNDI 04 JUILLET 2022</b>	Brocolis vinaigrette Veau sauce forestière Purée Fromage de brebis Salade de fruits frais				
<b>MARDI 05 JUILLET 2022</b>	Tomates Poisson pané Petits pois carotte Suisse fruits Tiramisu				
<b>MERCREDI 06 JUILLET 2022</b>	Salade façon niçoise Rôti de dinde Concombre Flan caramel Compote				
<b>JEUDI 07 JUILLET 2022</b>	Salade Spaghetti bolognaise Beaufort Glace				
<b>VENREDI 08 JUILLET 2022</b>					

Susceptible de modifications

\* Viande bovine française

Allergènes : 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Poissons 5- Soja 6- Lait 7- Fruits à coques 8- Céleri 9- Moutarde 10-Graines de sésame 11- Anhydride sulfureux 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques

*Respect de la qualité nutritionnelle et l'équilibre alimentaire des repas servis en restaurants scolaires, conformément aux décrets*