













Semaine n°23- du 5 au 9 juin 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>$\frac{1}{2}$ pomelos</p> 	<p>Oeuf dur (Fr. Bio)</p> 	<p>Betteraves (Bio)</p> 	<p>Salade mélangée et dés de gruyère</p> 
	<p>Escalope de volaille</p> 	<p>Gratin d'épinards</p> 	<p>Filet de hoki sauce au citron</p> 	<p>Tomates farcies</p> 
	<p>Gratin de courgettes</p> 	<p>Coulommiers</p> 	<p>Pommes dûchesses</p> 	<p>Semoule (Bio)</p> 
	<p>Dessert lacté</p>	<p>Cake pépites de chocolat (05)</p>	<p>Flan vanille (05)</p>	<p>Compote (Bio)</p>

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon arrivage et cours de marchandises. La provenance annoncée peut être modifiée selon les intempéries.

| **Crudités**
 | **Cuidités**
 | **Viande, Poisson, œuf**
 | **Féculents**(légumes secs, pomme de terre, céréales)
 | **Produits laitiers**
 | **Produits sucrés**
 | **Matières grasses**

Risques de présences d'allergènes: gluten, crustacés, oeufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, arachide, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.