



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Mise à jour le : 28/06/2019

RN Provenance Région Normandie
AB Agriculture biologique
O3 Oméga 3
VBF Viande de bœuf française

VF Volaille française
VPF Viande de porc française
LR Label Rouge
***** Peut contenir des traces de fruits à coques

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: œuf, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

Lundi 1 juillet	Mardi 2 juillet	Mercredi 3 juillet	Jeudi 4 juillet	Vendredi 5 juillet
Haricots verts (AB) vinaigrette	Thon (mayonnaise)	Melon	Pâté de volaille	Tomate vinaigrette (RN)
Jambon (O3)	Veau marengo	Sauté de dinde (LR) sauce au curry	Brandade de poisson (RN)	Rôti de dinde (LR) froid
Jambon de dinde (LR)	Pommes rissolées (RN) et carottes en dés	Pépinettes	Coeur de laitue	Riz niçois (AB)
Purée de courgettes (RN)	Brie local (RN)	Camembert (RN)	Mini babybel (AB)	Emmental
Fromage fondu	Nectarine	Flan caramel (AB)	Purée de pommes (AB)	Crème dessert vanille (AB)
Cerises				
<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>
Pain (AB), beurre, confiture, lait (AB)	Yaourt nature sucré (AB), gaufre	Pain (AB), beurre, chocolat, jus d'orange	Gâteau aux amandes, jus de pommes (AB)	Banane, madeleine, sirop de fraise