



# MENU

du mois



## JUILLET 2022

LUNDI 11/07/2022	MARDI 12/07/2022	MERCREDI 13/07/2022	JEUDI 14/07/2022	VENDREDI 15/07/2022
Salade de pomme de terre thon maïs (4-12) Escalope de dinde à la viennoise Haricots verts Laitage (1) Fruit	Carottes râpées (12) Bifteck Potatoes + ketchup Fromage (1) Dessert	Concombre feta menthe (1-12) Cannelloni végétarien (1) Danette pistache (1) Fruit 	Férié	Salade de tomates dés de mimolette (1-12) Pilon de Poulet Salade de pâtes 3 couleurs (2) Fruit
LUNDI 18/07/2022	MARDI 19/07/2022	MERCREDI 20/07/2022	JEUDI 21/07/2022	VENDREDI 22/07/2022
Cake au thon (1-2-4) Salade niçoise Fromage (1) Fruit	Saucisson beurre Filet de cabillaud + citron (4) Ratatouille / boulgour (2) Fromage (1) Fruit	Melon Sauté de veau au basilic Gnocchis (2) Laitage (1) Biscuit (1-2-3)	Salade de tomates dés d'emmental (1-12) Poulet rôti Duo de carottes / pâtes coquillettes (2) Laitage (1)	Concombre à la Grecque (1) Tajine de légumes Semoule Fromage (1) Glace 
LUNDI 25/07/2022	MARDI 26/07/2022	MERCREDI 27/07/2022	JEUDI 28/07/2022	VENDREDI 29/07/2022
Coleslaw (1-12) Emincé de bœuf sainte Gilloise Petits pois Fromage (1) Glace	Lentilles (12) Pizza aux légumes et fromage (1-2) Salade verte (12) Compote 	Salade verte (12) Chili con carne Riz de Camargue Fromage (1) Fruit	Trio de crudité sauce cocktail (1) Filet de poisson + citron (4) Gratin de brocolis (1-2) Fromage (1) Fruit	Salade de tomates (12) Salade de pomme de terre (thon / œuf) (3-4-12) Laitage (1) Fruit



BRIGNOLES

Toutes nos vinaigrettes sont faites maison. Ces menus pourront subir certaines modifications en cas de problèmes d'approvisionnements ou de problèmes lors de leur réalisation.

### Liste des 14 allergènes :

règlement européen INCO n°1169/2011 1. Lait / 2. Gluten / 3. Oeuf / 4. Poissons / 5. Sulfites / 6. Fruits à coque / 7. Crustacés / 8. Mollusques / 9. Cèleri / 10. Soja / 11. Arachides / 12. Moutarde / 13. Sésame / 14. Lupin.