

MENU

du mois



JUIN / JUILLET 2022

LUNDI 20/06/2022	MARDI 21/06/2022	MERCREDI 22/06/2022	JEUDI 23/06/2022	VENDREDI 24/06/2022
Betteraves mimosa (3-12) Rôti de veau Galette de légumes Fromage (1) Fruit	Tomates mozzarella (1-12) Nuggets de poulet Frites + ketchup Laitage (1)	Mousse de volaille Filet de colin + citron (4) Purée de potiron (1) Fromage (1) Dessert (1)	Cœur de palmier maïs (12) Tortellini aux 4 fromage (1-2) Compote de pomme Biscuit (1-2-3) 	Salade verte croûtons (12) Escalope de porc Brocolis Fromage (1) Fruit
LUNDI 27/06/2022	MARDI 28/06/2022	MERCREDI 29/06/2022	JEUDI 30/06/2022	VENDREDI 01/07/2022
Emincé végétal sauce tomate Semoule (2) Fromage (1) Fruit 	Concombre (12) Filet de poisson meunière (4) Carottes vichy Fromage (1) Compote	Salade verte dés d'emmental croûtons (1-12) Steak haché Purée (1) Laitage (1)	Coleslaw (12) Sauté de poulet au curry Riz Fromage (1) Fruit	Salade de tomate maïs (12) Rosbeef Haricots verts en salade (12) Fromage (1) Glace
LUNDI 04/07/2022	MARDI 05/07/2022	MERCREDI 06/07/2022	JEUDI 07/07/2022	VENDREDI 08/07/2022
Œuf mimosa (3) Spaghettis bolognaise + emmental râpé (1-2) Laitage Fruit	Salade de tomate basilic (12) Omelette au fromage (1-3) Ratatouille / pomme de terre sautées Dessert (1-2-3) 	Lentilles (12) Escalope de veau Poêlée de légumes Fromage (1) Compote		

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. Sulfités / 6. Fruits à coque / 7. Crustacés / 8. Mollusques
9. Cèleri / 10. Soja / 11. Arachides / 12. Moutarde / 13. Sésame / 14. Lupin.



BRIGNOLES