



# Menu du 17 au 21 Juin 2024

	Lundi 17 Juin	Mardi 18 Juin	Jeudi 20 Juin	Vendredi 21 Juin
<b>Entrée</b>	Salade de perles au saumon Salade de perles tomates et maïs	Champignons à la grecque	Offre végétarienne Salade Bombay (Carottes rapées, choux blanc, pomme, vinaigrette au curry)	Blinis guacamole
Liste des allergènes				
<b>Plat Classique</b>		Sauté de porc à la moutarde		Filet de colin
Liste des allergènes				
<b>Plat végétarien</b>	Ravioli de légumes du soleil à la sauce tomate	Boulettes végétariennes	Tomate farcie végétarienne	Croustillant au cheddar
Liste des allergènes				
<b>Accompagnement</b>		Duo de lentilles	Riz	Haricots verts
Liste des allergènes				
<b>Produit Laitier</b>	Fromage au lait de brebis	Fromage à pate dure		Fromage à pate dure
Liste des allergènes				
<b>Dessert</b>	Nectarine	Oreillons de pêches	Liégeois vanille caramel	Tarte bourdaloue (crème frangipane et poire)
Liste des allergènes				
	<b>Pain Bio</b>	<b>Pain Bio</b>	<b>Pain Bio</b>	<b>Pain Bio</b>

Préparations faites maison  
Produits issus de l'agriculture biologique



**Les repas du 11 et 13 Juin sont proposés par les enfants du péricolaire Jean Jaurès**



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problèmes d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté