







MENU SEMAINE DU 20 JUIN AU 24 JUIN 2022

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>SALADE COUSCOUS MAIS ET THON</p> <p>CRÉPINETTE FLAGEOLETS</p> <p>EMMENTAL</p> <p>ABRICOTS</p> 	<p>TOMATES VINAIGRETTE</p> <p>HAMBURGER FRITES</p> <p>YAOURT</p> <p>PÊCHE</p> 	<p>ROSETTE</p> <p>COLIN PANE PETITS POIS CAROTTE</p> <p>FLAN AU CHOCOLAT</p> 	<p>SALADE VERTE</p> <p>CROISSANT AU JAMBON</p> <p>GLACE</p> 

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes (décret du 7 novembre 2008). les plats sont susceptibles de contenir les aliments suivants: Blé et Gluten Œuf Poissons Lait et produits à base de lait, fruits à coques, Sulfites (vin) Arachides Crustacés Soja Céleri et produits à base de Céleri rémoulade Graines de sésame Lupin et produit à base de Lupin Mollusques et produits à base de mollusques.

Viande bovine d'origine française, conformément au décret n°2002-1465 du 14 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration,
Les repas peuvent varier selon l'arrivage et /ou des problèmes techniques Dessert ou plat fait maison.

 Produit issu de l'agriculture.

 Dessert ou plat fait maison.