













































Cuisine centrale	LUNDI 17/06	MARDI 18/06	MERCREDI 19/06 Accueil de loisirs	JEUDI 20/06 Pain bio	VENDREDI 21/06	Semaine du 17/06 au 21/06/2019
						
ENTREE	Salade Rio  (salade, thon, ananas, cœur de palmiers)  	Salade Alaska  (céleri, tomates, surimi)  	Taboulé 	Melon  	Pâté de foie 	Menus des élèves de l'école Ste Anne
PLAT DE RESISTANCE	Cordon bleu de dinde  Haricots beurre 	Croque monsieur  Salade verte  	Steak haché  Petit pois carotte 	Brochette de dinde  Ratatouille  	Nuggets de poisson  Pomme vapeur 	
LAITAGE	Tomme blanche 	Camembert 	Emmental 	Cantadou 	Edam 	
DESSERT	Raisin 	Crème patissière vanille au lait  	Pomme cuite au caramel 	Bavarois tagada 	Compote de pêche 	
Légende	 Viandes, poisson, œufs  légumes et fruits cuits  fromage et laitage  céréales, féculents, légumes secs  Dessert lacté et/ou sucré, pâtisserie sucrée  légumes et fruits crus  charcuterie, pâtisserie salée, produits reconstitués Viandes françaises PL : producteur local Pain compris  produits BIO  poisson frais					

La liste des allergènes soumis à déclaration obligatoire est consultable sur le site de la mairie (rubrique menus). Contacter le service restauration en cas de besoins.