














































Cuisine centrale 	LUNDI 24/06	MARDI 25/06	MERCREDI 26/06 Accueil de loisirs	JEUDI 27/06 Pain bio	VENDREDI 28/06	Semaine du 24/06 au 28/06/2019
ENTREE	Pastèque  	Carottes râpées  aux raisins 	Salade niçoise   	Concombre  à la grecque 	Feuilleté niçois 	
PLAT DE RESISTANCE	Paupiette de veau à la tomate  Penné  	Escalope de dinde à la mexicaine  Haricot vert 	Merguez grillé  Pomme rissolées 	Filet Poisson au citron  Carottes vichy 	Paëlla au poulet  	
LAITAGE	Emmental râpé 	Chèvre 	Tomme grise 	Gouda 	Babybel 	Manger Bio 35
DESSERT	Yaourt aromatisé  	Fruit  	Crumble aux pommes 	Barre glacée 	Fruit frais  	
Légende	<p>  Viandes, poisson, œufs  légumes et fruits cuits  fromage et laitage  céréales, féculents, légumes secs </p> <p>  Dessert lacté et/ou sucré, pâtisserie sucrée  légumes et fruits crus  charcuterie, pâtisserie salée, produits reconstitués </p> <p> Viandes françaises PL : producteur local Pain compris  produits BIO  poisson frais </p>					

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.