






## Menu du mois Juillet 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 23 au 27	Salade de pois chiches	Salade de tomates	Maïs-thon-olives	Caviar d'aubergines	<b>Repas froid</b> Concombres vinaigrette
	Colin sauce safrané	Lasagnes à la	Paleron de bœuf braisé	Omelette	Surimi
	 <b>Riz de Camargue</b> aux poivrons	 <b>Bolognaise</b>	Piperade de légumes	 <b>Courgettes béchamel</b>	Salade de boulgour aux crudités
	Tomme noire à la coupe	<b>Coulommiers à la coupe</b>	Chanteneige	<b>Camembert à la coupe</b>	 <b>Saint Marcellin à la coupe</b>
	Pêche	<b>Yaourt aromatisé</b>	Carré abricot	<b>Flanc au caramel</b>	Nectarine
Gôûters	Palmito	Pain et pâte à tartiner	Plumetis chocolat	Galette St Michel	Yaourt sucré
	Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Roulé à la fraise

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

