

*Du lundi 23 au 27 juin 2025*

Lundi 23 juin	Mardi 24 juin	Jeudi 26 juin	Vendredi 27 juin
<p><b>Raïta de légumes</b> <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p><b>Haricots rouges façon cajun</b> <i>(Allergènes : céleri, tomate)</i></p> <p><b>Mélange de céréales</b>  <i>(Allergène : gluten)</i></p> <p><b>Laitage au choix</b> <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p><b>Fruits frais</b></p>	<p><b>Pousses épinard, carottes râpées et noix de cajou</b> <i>(Allergène : noix de cajou)</i></p> <p><b>Marée du jour</b> <i>(Allergène : poisson)</i></p> <p><b>Petits pois</b>  <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p><b>Boulgour au safran</b>  <i>(Allergène : gluten)</i></p> <p><b>Laitage au choix</b> <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p><b>Fruits frais</b></p>	<p><b>Salade Cobb</b> <i>(Allergènes : tomate, œuf, lactose)</i></p> <p><b>Cheese burger</b> <i>(Allergènes : lactose, œuf, moutarde, gluten, tomate)</i></p> <p><b>Frites</b></p> <p><b>Laitage au choix</b> <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p><b>Gâteau chocolat et cacahuètes</b> <i>(Allergènes : lactose, œuf, gluten, cacahuètes)</i></p>	<p><b>Wrap de crudités</b> <i>(Allergènes : tomate, gluten)</i></p> <p><b>Melon</b></p> <p><b>Sauté de poulet au lait de coco, curry et petits légumes</b> <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p><b>Riz à la créole</b>  <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p><b>Laitage au choix</b> <i>(Allergène : lactose)</i></p> <p><b>Panna cotta fruits rouges</b> <i>(Allergène : lactose)</i></p>

De la salade verte est à la disposition des convives chaque jour, les fruits sont à la demande s'ils ne sont pas en dessert.

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire et en conformité avec la réglementation et les bonnes pratiques d'hygiène, la cuisine pourra dorénavant servir tout plat non présenté, le lendemain de sa production.

Par ailleurs, les menus peuvent être modifiés en raison de problèmes d'approvisionnement.

La Principale

C. MELEARD

L'Infirmière

A. LE JONCOURT

La Gestionnaire

L. FOUERE

