

MENU JUIN 2021

Lundi 28 Juin	Mardi 29 Juin	Jeudi 1 ^{er} Juillet	Vendredi 2 Juillet
<p><u>VEGETARIEN</u></p> <p>Œuf cocotte + Salade Lasagne végétarienne Flamby</p>	<p>Melon Rougail saucisse Riz Fromage blanc</p>	<p>Salade de tomates + Fromage -150mg Sauté de bœuf carottes Pomme de terre Fraises</p>	<p>Radis beurre Calamar Courgettes Flan</p>
Lundi 5 Juillet	Mardi 6 Juillet	Jeudi 8 Juillet	Vendredi 9 Juillet
<p><u>VEGETARIEN</u></p> <p>Concombres + Féta Curry de pois chiche sauce tomates Quinoa Gâteau aux fruits</p>	<p>PIQUE NIQUE</p>		

Légende:

Origine des viandes : Française

CALCIUM: Fromage, Laitages, Yaourt de-150mg:(Mini 4/20) ; de 100mg (Mini 6/20) ; ±150mg (Mini 8/20)

PROTIDES: Œufs, Poisson (Mini 4/20), Bœuf, Agneau, Veau, Abats (Mini 4/20)

PLATS PROTIDIQUES GRAS: Saucisses, (Maxi 2/20)

PRODUITS SUCRES > 15%MG: Beignets, Glace (Maxi 3/20)

FECULENTS 10/20

LEGUMES CRUS 10/20

PLATS PROTIDIQUES GRAS: Frits, etc. (Maxi 4/20)

PRODUITS SUCRES <15%MG: Confiture, Pâtisserie (Maxi 4/20)

LEGUMES CUIITS 10/20

FRUITS CRUS 8/20

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement des produits frais ou autres.



Le Maire, *Navi José BVARDES*

N. BVARDES