

MENU JUN 2021

Lundi 31 Mai	Mardi 1 ^{er} Juin	Jedi 3 Juin	Vendredi 4 Juin
<p><u>VEGETARIEN</u></p> <p>Carottes + Fromage ±150 mg Couscous végétarien Flamby</p>	<p>Salade Lasagne Fromage blanc</p>	<p>Radis beurre Roti de porc Salsifis Fraises + Chantilly</p>	<p>Salade + Pâté cornichon Filet de Poisson à la crème citronnée Semoule Compote</p>
Lundi 7 Juin	Mardi 8 Juin	Jedi 10 Juin	Vendredi 11 Juin
<p><u>VEGETARIEN</u></p> <p>Concombre Gratin de pâtes Fromage ±150mg + Pomme</p>	<p>Radis beurre Cuisse de poulet Courgettes Yaourt</p>	<p>Salade + Chèvre Sauté de dinde Pommes sautées Liégeois aux fruits</p>	<p>Salade piémontaise Dos de Poisson Ratatouille Kiri + Fraises</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


