

## DÉCOUVRIR POUR MIEUX GRANDIR!

Des menus équilibrés et des recettes variées cuisinées avec des produits frais, locaux, bio et de saison.

## Menu 109 du 23/06 AU 27/06

Lundi 23/06/2025	Mardi 24/06/2025	Mercredi 25/06/2025	Jeudi 26/06/2025	Vendredi 27/06/2025
		ENTRÉES —		
Salade verte Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Betteraves Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Salade de tomates Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Rillettes de canard Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites	Pastèque Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
		P L A T S		
Poulet rôti au jus Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Riz, pois chiche tikka massala et graine de courge <i>Moutarde</i>	Sauté de veau marengo Sulfites	Omelette nature Oeufs	Colin d'Alaska PMD sauce crémée aux herbes <i>Poissons, Gluten, Lait</i>
		GARNITURES		
Haricots beurre à la tomate Pas d'allergènes à déclaration obligatoire		Brocolis en persillade Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Ratatouille et blé <i>Gluten</i>	Pommes de terre quartiers avec peau Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
		PRODUITS LAITIERS		
Fromage frais aux fruits <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Fromage frais Tartare nature <i>Lait</i>	Saint-Nectaire AOP <i>Lait</i>	Yaourt nature <i>Lait</i>
		DESSERTS —		
Beignet à la framboise DCG Oeufs, Gluten	<b>Fruit</b> Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Riz au lait <i>Lait</i>	<b>Fruit</b> Pas d'allergènes à déclaration obligatoire	Smoothie pommes et pêches Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.