



























Menus du 12 JUIN au 16 JUIN 2023

LUNDI 12 JUIN	MARDI 13 JUIN	CENTRE AERE MERCREDI 14 JUIN	JEUDI 15 JUIN	VENDREDI 16 JUIN
REPAS VEGETARIEN				
Salade de tomates/Mais 	Taboulé  	Carottes râpées  	Salade d'Ebly 	Salade verte 
Pâtes  bolognaise végétale 	Omelette 	Haut de cuisse de poulet 	Fish and chip's	Sauté de bœuf  
Fromage 	Ratatouille/ Pois chiche 	Pommes de terre sautées	Haricots verts persillés  	Riz  / Haricots rouges 
Banane	Yaourt 	Fromage 	Fromage	Fromage 
	Biscuits	Fruit	Mousse chocolat 	Fruit 
	Pain 			Pain 

« Information allergène : Les repas proposés dans le cadre de la restauration scolaire, du centre aéré et du multisport sont susceptibles de contenir les substances suivantes, pouvant provoquer des allergies alimentaires ou des intolérances : céréales contenant du gluten, œuf, lait, poissons, mollusques, crustacés, soja, céleri, fruits à coques, moutarde, sésame, sulfites, lupin, arachides. Nous vous invitons à signaler toutes allergies ou intolérances alimentaires au service scolarité de la commune pour qu'un accueil adapté soit mis en place »

Sous réserve d'approvisionnement. Menu Veggie



Bio



Fait Maison



MSC



AOP



BBC