

Menus Juin 2021

Les enfants peuvent apporter leur boîte à tartines dans le box devant la porte des cuisines afin de les conserver dans la chambre froide.



	REPAS	DESSERT	ALLERGENES
M 01-06	Spaghetti bolognaise	Fruit	1-7-9
J 03-06	Trio de poissons Riz Petits légumes	Biscuit	1-3-4-7-9
V 04-06	Frites Assiette froide	Fruit	5-9
L 07-06	Pâtes au four Sauce bolognaise	Fruit	1-9
M 08-06	Vol au vent Riz Sauce champignon	Biscuit	1-7-9
J 10-06	Rôti Orloff Blé Carottes râpées	Crème vanille	1-7-9
V 11-06	Omelette aux lardons Purée Salade	Glace	3-7-9
L 14-06	Quiches au saumon ou aux lardons	Fruit	1-3-4-7-9
M 15-06	Blanquette de veau Macaronis sauce aux légumes	Flan	1-3-7-9
J 17-06	Saucisse au fromage P.de t. rissolées Tomates	Fruit	1-3-7-9
V 18-06	Frites Pêches au thon	Biscuit	1-3-4-7-9
L 21-06	Buffet de salades de pâtes	Fruit	1-3-9
M 22-06	Rosbif P.de t. Haricots	Chocolat	8-9
J 24-06	Steak haché Risotto	Tarte	1-3-7-9
V 25-06	Planchettes de poissons panés Purée Concombres	Fruit	1-3-7-9
L 28-06	Croquettes de fromage Œufs durs Salade composée	Fruit	5-9
M 29-06	Thuringer Couscous de légumes	Glace	1-3-7-9

10/06:
Maternelles
au parc
animalier.....
si

16/06
Les
maternelles
en forêt si

CEB!

30/06 de 8h40 à
11h30 réunion
de parents

Les aliments composants ce menu peuvent contenir certains allergènes: 1.gluten, 2.crustacés, 3.œufs, 4.poissons, 5.arachides, 6.soja, 7.lait, 8.fruits à coques, 9.céleri, 10.moutarde, 11.graines de sésame, 12.sulfites, 13.lupin, 14.mollusques.