










# Menus du 13 au 17 juin 2022

## Menu Végétarien

	lundi 13 juin 2022	mardi 14 juin 2022		jeudi 16 juin 2022	vendredi 17 juin 2022
Entrée	Salade Sawai	Feuilleté au fromage		Pastèque	 Concombres en salade
Plat principal	Mezze Penne  façon Carbonara	Omelette aux champignons 		Saucisse braisée 	Nuggets de poulet
	s/viande, s/porc, végétarien : Crouti fromage et Mezze Penne			s/viande, s/porc : végétarien : Nuggets de blé	s/viande, végétarien : Croq veggie pané au fromage
Accompagnement		Carottes à la crème 		Purée 	Risonis à l'emmental 
Fromage / Laitage	 Vache qui rit BIO 	 Crème dessert chocolat BIO 		 Yaourt nature BIO 	Saint Morêt 
Dessert	Cocktail de fruits au sirop léger	 Madeleine BIO		Pomme	Tarte au chocolat



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



Produit en Occitanie



Viande Bovine Française



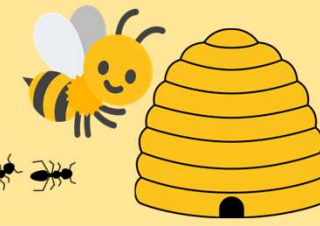
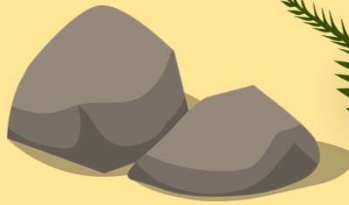
Lait collecté et transformé en France



Fait maison




Agriculture Biologique





# Menu ECOLES sans crustacés, fdm


## Du lundi 13 juin 2022 Au vendredi 17 juin 2022

	lundi 13 juin	mardi 14 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
D é j e u n e r	Salade Sawaï	Feuilleté au fromage	Pastèque	Concombres en salade 
	Mezze Penne façon Carbonara 	Omelette aux champignons et Carottes à la crème 	Saucisse et Purée 	Nuggets de poulet et Risonis à l'emmental 
	Vache qui rit BIO 			Saint Morêt 
	Cocktail de fruits au sirop léger	Crème dessert chocolat BIO  Madeleine BIO 	Yaourt nature BIO  Pomme 	Tarte au chocolat

 Fait maison

 Produit en Occitanie

 Agriculture Biologique (AB)

 Lait collecté et transformé en France