



Semaine du 15 au 19 juillet 2024

		Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Sans Viande	Entrée	Céleri rémoulade <i>2-9-10-11-14</i>	Salade verte croutons, fromage <i>5-6-9-14</i>		Salade coleslaw <i>9-10-11-14</i>	Salade de riz <i>9-10-11-14</i>
	Plat	Pavé vegetale <i>5</i>	Nugget's vegetale <i>5</i>		Lasagnes aux légumes <i>5-10-14</i>	Poisson meunière <i>5-11</i>
		Petits pois carottes <i>6</i>	Riz créole <i>6</i>			Ratatouille <i>14</i>
Avec Viande	Entrée	Céleri rémoulade <i>2-9-10-11-14</i>	Salade verte croutons, fromage <i>5-6-9-14</i>		Salade coleslaw <i>9-10-11-14</i>	Salade de riz <i>9-10-11-14</i>
	Plat	Galopin de veau <i>ius=2-5-6-9-10-14</i>	Saute de dinde aux champignons <i>ius=2-5-6-9-10-14</i>		Lasagnes aux légumes <i>5-10-14</i>	Poisson meunière <i>5-11</i>
		Petits pois carottes <i>6</i>	Riz créole <i>6</i>			Ratatouille <i>14</i>
Produit laitier	Camembert <i>6</i>	Cantal <i>6</i>		Emmental <i>6</i>	Fromage blanc <i>6</i>	
Dessert	Paris brest <i>5-6-10</i>	Fruit de saison <i>6</i>		Glace <i>6-10</i>	Fruit de saison	



Agriculture biologique



Indication géographique protégée



Viande Française



Fait maison



Produit de Savoie



Région ultrapériphérique



Label Rouge



Appellation d'origine contrôlée/protégée



Issu de la pêche durable



Issu d'une exploitation de haute valeur environnementale

* Sous réserve de changements en cas de problème d'approvisionnement

Listes des allergènes :

- 1 . Arachide
- 2 . Céleri
- 3 . Fruits à coque

- 4 . Fruits de mer / Crustacés
- 5 . Gluten (blé)
- 6 . Lait / Lactose

- 7 . Lupin
- 8 . Mollusques
- 9 . Moutarde

- 10 . Oeuf
- 11 . Poisson
- 12 . Sésame

- 13 . Soja
- 14 . Sulfites et Anhydride sulfureux