













# Menu de la semaine

Déjeuner

Du 01 au 05 Juillet 2024



	Lundi 01	Mardi 02	Jeudi 04	Vendredi 05
ENTREE				Melon
PLAT	Crèmeux de lentilles corail au lait de coco  	Sauté de poulet   sauce curry	Poisson meunière 	Steak haché de veau
GARNITURE	Coquillettes 	Courgettes sautées 	Riz basmati 	Pommes noisettes
FROMAGE	Yaourt brassé aromatisé cerise   	Emmental à la coupe	Saint paulin	
DESSERT	Nectarine	Crème dessert chocolat	Abricots	Brownies 

 BZH  Bio  Fait maison  Repas Végétarien  Produits fermier  Viande d'Origine France  Marine Stewardship Council

# Allergènes par plat

Gluten   Crustacés   Oeufs   Poissons   Arachides   Soja   Lait   Fruits à coques   Moutarde   Céleri   Sésame   Lupin   Mollusques   Anhybride sulfureux

## 01 juillet 2024

Crèmeux de lentilles corail au lait de coco							X			X				
Coquillettes	X													
Yaourt brassé aromatisé cerise							X							
Nectarine														

## 02 juillet 2024

Sauté de poulet sauce curry			X				X		X	X				X
Courgettes sautées														
Emmental à la coupe							X							
Crème dessert chocolat						X	X							

## 04 juillet 2024

Poisson meunière	X		X	X			X							
Riz basmati							X							
Saint paulin							X							
Abricots														

## 05 juillet 2024

Melon														
Steak haché de veau														
Pommes noisettes							X							X
Brownies	X		X			X	X	X						