

Semaine 1 du 23 au 27 juin
COLLEGE LYCEE

Lundi	
Burger américain	<i>Gluten, sésame, lait, lactose, sulfites</i>
Frites	/
Mars glacé	<i>Lait, lactose, gluten, soja</i>
Lundi	
Champignons à la grecque	<i>Moutarde, céleri</i>
Rôti de bœuf	/
Ecrasé de pommes de terre	<i>Lait, lactose</i>
Poireaux émincés	/
Fromage blanc sucré	<i>Lait, lactose</i>
Saint-Môret BIO	<i>Lait, lactose</i>
Pomme cuites cassis	/
Pomme cuites caramélisées	/
Fruits de saison BIO au choix	/
Mardi	
Pastèque	/
Chipolatas BIO	/
Torti BIO	<i>Gluten</i>
Poêlée Tex mex	<i>Gluten</i>
Yaourt nature sucré BIO	<i>Lait, lactose</i>
Petits suisses sucré BIO	<i>Lait, lactose</i>
Purée pomme fraise	/
Compote pomme framboise	/
Mercredi	
Crêpe au fromage	<i>Lait, lactose, œuf, gluten</i>
Chachouka de pois chiches et son œuf poché	<i>Œuf</i>
Cantal jeune AOP à la coupe	<i>Lait</i>
Banane BIO	/
Jeudi « Menu estival »	
Boulgour en salade	<i>Gluten</i>
Brochette de poulet thym/citron	/
Tian aux légumes du soleil	<i>Lait, lactose, œufs, fruits à coque</i>
Chou vanille	<i>Œufs, gluten, lait, lactose</i>
Framboise	/
Fruits de saison au choix	/

Vendredi	
Rosette + cornichons	<i>Sulfites, moutarde (cornichons)</i>
Filet de poisson en marinade	<i>Poisson</i>
Riz basmati	/
Epinards à la crème	<i>Lait, lactose</i>
Emmental à la coupe	<i>Lait</i>
Comté à la coupe AOP	<i>Lait</i>
Purée de poire BIO	/
Ananas morceaux au sirop	/

- *Vinaigre de la vinaigrette présence de SULFITES*