





FR  
83.116.005  
CE

## Pour le mois de Juillet 2024 Notre Chef de cuisine vous propose



LUNDI 1/07	MARDI 2/07	MERCREDI 3/07	JEUDI 4/07	VENDREDI 5/07
<b>REPAS FROID</b> Roti de dinde + mayonnaise Taboulé  Petit suisse fruité Petits biscuits Nectarine	<b>MENU AMERICAIN</b> Salade verte Nuggets de poulet * Potatoes + ketchup Fromage Cookies 	Carottes rapées  Roti de porc au jus Haricots verts persillés  Emmental à la coupe Tarte aux pommes	Pâté de volaille * Raviolis gratinés au bœuf (Plat complet) Six de savoie Compote de fruits	<b>PIQUE NIQUE</b> Chips Sandwich Jambon blanc / beurre Mimolette Compote à boire



Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origines française - Poisson pêche durable



Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Mme Andrée MAZURAI : Diététicienne Agap'pro

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais  
et toutes nos entrées et nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers donc "Fait Maison" (sauf quelques produits \*)