



## MENU SEMAINE 27




*Du lundi 2 au vendredi 06 juillet 18*



**Le mois de Juillet** : Altération de l'ancien français *juignet* (« petit juin, juillet »), diminutif de *juin* avec le suffixe *-et*, influencé par le latin *Julius mensis* « mois de Jules César », qui imposa en 44 av. J.-C.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	Taboulé Falafel Ratatouille Tomme de montagne Nectarine	Concombre Sauté de veau Pomme de terre au four Yaourt Ananas rôtis	Asperge Saucisse fumée Lentille Kiri Melon	Tomate maïs Lieu noir Gratin de courgettes Fromage blanc Tarte aux fruits	Coleslaw Paupiette Polenta Bleu Pêches
Soir	Carottes râpées Cuisse de poulet Ebly Petit suisse Compote	<hr/> <i>Menu de la terre</i> <hr/> Pâté de campagne (bio) Chili sin carné (à base de produit bio) Riz (bio) Gouda (bio) Fruit de la région	<hr/> <i>Repas froid</i> <hr/> Grande Salade Fraicheur (Salade verte, tomate, œuf mollet, salade de Quinoa) Riz au lait	Salade de poivron grillé Spaghetti Bolognaise Fromage râpé (30g) Abricot	<b>Légende :</b> <div style="display: flex; flex-direction: column; gap: 5px;"> <div><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #90EE90; border: 1px solid black;"></span> Fruit ou légume cru</div> <div><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #008000; border: 1px solid black;"></span> Fruits ou légumes</div> <div><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF0000; border: 1px solid black;"></span> Viande, poisson,</div> <div><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF8C00; border: 1px solid black;"></span> Féculent</div> <div><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #00BFFF; border: 1px solid black;"></span> Produit laitier</div> <div><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF69B4; border: 1px solid black;"></span> Pâtisserie et produit</div> </div>

## MENU DIABETIQUE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi					
Soir					<p>Légende :</p> <ul style="list-style-type: none"><li> Fruit ou légume cru</li><li> Fruits ou légumes</li><li> Viande, poisson,</li><li> Féculent</li><li> Produit laitier</li><li> Pâtisserie et produit</li></ul>

MENU HYPOCALORIQUE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi					
Soir					<p><b>Légende :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #90EE90; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruit ou légume cru</li><li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #008000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Fruits ou légumes</li><li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF0000; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Viande, poisson,</li><li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF8C00; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Féculent</li><li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #00BFFF; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Produit laitier</li><li><span style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #FF69B4; border: 1px solid black; margin-right: 5px;"></span> Pâtisserie et produit</li></ul>

## Menu Allergènes

La cuisine centrale fabrique dans un atelier qui peut utiliser l'ensemble des allergènes,

Nous prêtons une attention importante pour qu'il n'y est pas de contamination croisée des ingrédients.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				<b>Légende :</b> (Traces et/ou présence) (G) Gluten (Cr) Crustacés (O) Œufs (P) Poissons (A) Arachides (So) Soja (L) Lait (F) Fruits à coques (Ce) Céleri (M) Moutarde (Se) Sésame (Su) Sulfites (+10mg/kg) (Lu) Lupin (Mo) Mollusques