

MENUS CANTINE ECOLES DE TRET'S

LUNDI 6 AU VENDREDI 10 septembre 2021									
LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
tomates, pois chiche		macédoine mayo		taboulé au boulgour		salade tomates féta olive		carottes râpées	
steak fromager		sauté de dinde		galopin de veau		poisson frais sauce provençale		boeuf à la niçoise	
poêlée et riz au curry		courgettes persillées		carottes crème		brocolis et pommes de terre		pâtes et légumes	
brassé végétal		comté		edam				Yaourt nature et sucre	
fruit de saison		banane		fruit de saison		Eclair choco		cocktail fruit naturel	
Pain		Pain		Pain		Pain		Pain	
Goûter		Goûter		Goûter		Goûter		Goûter	
SEMAINE DU LUNDI 13 AU 17 septembre 2021									
LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
pâté de volaille		tomates maïs		tartine de fromage blanc et radis		betteraves		salade de haricots verts	
blanquette de veau		omelette fraîche		lasagne au boeuf		couscous végété		bourride de poisson	
poêlée de légumes		épinards et riz				légumes semoule		pmmes de terre et légumes	
emmental		fromage blanc + sucre		mousse au chocolat		yaourt à boire		petit suisse	
purée de fruit		fruit de saison		fruit		fruit de saison		fruit au sirop	
Pain		Pain		Pain		Pain		Pain	
Goûter		Goûter		Goûter		Goûter		Goûter	

Ces repas sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes à déclaration obligatoire : arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, lait, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poissons, sésame, soja, sulfites.
Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement. Nous garantissons la traçabilité de tous nos produits,

Fait Maison		Bleu Blanc Cœur		menu entièrement Bio		composante BIO et locale (provenant de la région PACA) :	Composante indiquée en bleu dans le menu
Label Rouge		Viande Bovine Française		menu végétarien		composante BIO :	Composante indiquée en vert dans le menu
				Produit provenant de la région PACA		Fruit Bio bénéficiant d'une participation financière de l'Europe	