



Menu Juillet 2025

Mois : Juillet 2025
 (Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement)
 Origine des viandes : France
 Tous nos fromages sont coupés au couteau (pas de prés emballé)



Dates

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

<p>Du Lundi 30 Juin au vendredi 4 Juillet 2025</p>	<ul style="list-style-type: none"> - * Salade tomate BIO mozzarella (7) - * Blanquette de veau LR & legumes (1,7,12) - Riz AOP - Fruit BIO 	<ul style="list-style-type: none"> - * Taboulé aux légumes (1,3) - * Poêlée de légumes CE2 & Pomme de terre - Steak vegetal - Tarte au fruits BIO (1,3,7) 	<ul style="list-style-type: none"> - Piémontaise (3,7,10) - Tian de legumes - Riz AOP - Mousse au chocolat (3,7) 	<ul style="list-style-type: none"> - * Carotte râpées (10) - Penne BIO (1,3) - * Sauce aux deux saumons MSC (4,7,10) - Fruit BIO 	<ul style="list-style-type: none"> - Oeuf Mayonnaise & salade (3,10) - * Cheeseburger Boeuf (15) - Potatoes - Compote 
---	--	---	---	---	---

Tableau de correspondance des Allergènes

Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

- | | |
|-------------------|-----------------------------------|
| 1 Gluten | 9 Céleri |
| 2 Crustacés | 10 Moutarde |
| 3 Œufs | 11 Sésame |
| 4 Poissons | 12 Sulfite |
| 5 Arachide | 13 Lupin |
| 6 Soja | 14 Mollusque |
| 7 Lait | 15 Contient multiples allergènes |
| 8 Fruits à coque | |



* : Produits faits maison

Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine professionnelle, situé au Quartier la Clède , Le panorama, 04660 CHAMPTERCIER.

