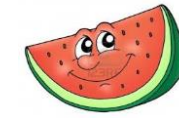




## RESTAURANT SCOLAIRE GASSIN

## MENUS



JUIN 2021	LUNDI	Allergènes	MARDI	Allergènes	MERCREDI	Allergènes	JEUDI	Allergènes	VENDREDI	Allergènes
SEMAINE du: 31/05 au 04/06/2021	Salade verte/croûtons Egréné végétarien à la sauce tomate/Kasha 3 céréales Fromage/Compote	1.10.12 1.6 7	Salade de pois chiches Cuisse de poulet Ratatouille Fromage/Fruit	10.12 7	Asperges Salade de fusilli au thon et crudités Velouté fruit Fruit	10.12 1.4.10.12 7	Friand chèvre Filet de colin meunière Duo de légumes Salade de fruits frais	1.3.7 1.3.4.7	Brocolis vinaigrette Lasagnes à la Bolognaise Fromage blanc/Fraises	10.12 1.3.7 7
SEMAINE du: 07/06 au 11/06/2021	Salade à la grecque et fêta Galette d'épeautre et légumes Haricots verts Fromage/Crêpe au sucre	7.10.12 1.9 1.3.7	Betteraves Filet de lieu à la ciboulette Riz Basmati Fromage/Fruit	10.12 4.7 7	Tartine tomate/mozza Knack Jardinière de légumes Fromage/Fruit Pain/Confiture	1.3.7 3.6.7.8 7 1	Radis/beurre Tajine d'agneau Pomme vapeur Fromage/Poire au sirop	7 7	Taboulé Brochette de dinde Gratin de courgettes Fromage/Fruit	1 7 7
SEMAINE du : 14/06 au 18/06/2021	Œuf dur/Mayonnaise Gratin aux 3 légumes et céréales Crème dessert/Biscuit	3 1.7 1.3.7	Salade verte et mimolette Rôti de bœuf VBF Pommes dauphine Salade de fruits exotiques	7.10.12 1.3	Cèleri rave Beignet de calamar Ebly aux petits légumes Esquimaux au chocolat Fruit	9.10.12 1.4.14 1 6.7.8	Salade composée Sauté de volaille aux olives/Boulgour Fromage/Fruit	6.10.12 1 7	Lentilles vinaigrette Filet de merlu citronné Jeunes carottes sautées Fromage/Fruit	10.12 4.7 7
SEMAINE du : 21/06 au 25/06/2021	Concombre bulgare Nems aux légumes Nouilles sautées Bounty ou Mars glacé	7 3.6.9. 1.3 1.6.7	Crêpe au fromage Chipolatas Duo de haricots Laitage/Fruit	1.3.7 7	Mâche et emmental Haché de veau Purée de cèleri Cocktail de fruits Pain/Chocolat	7.10.12 7.9 1	Melon canari Risotto aux Fruits de mer Fromage/Compote	2.14 7	Maïs et betteraves Rôti de dinde Petit pois carottes Fromage/Fruit	10.12 7



## LISTE DES 14 ALLERGENES MAJEURS :

aliments Bio

repas sans viande

poisson frais

goûters périscolaire



Fait Maison

- 1 Céréales contenant du Gluten ( blé,seigle,orge,avoine,épeautre,kamut)
- 2 Crustacés (crabe,crevettes,...)
- 3 Œufs et produits à base d'œufs
- 4 Poissons et produits à base de poisson
- 5 Arachides (huile de cacahuètes, d'arachide )
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque (amandes,noisettes,pistaches,noix...)
- 9 Cèleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de Sésame
- 12 Anhydride sulfureux et sulfite en concentration
- 13 Lupin
- 14 Mollusques ( escargots,moules,calmars,surimi...)



GASSIN  
www.mairie-gassin.fr  
04 94 56 62 00