



RESTAURANT SCOLAIRE GASSIN

MENUS



JUIN 2022	LUNDI	Allergènes	MARDI	Allergènes	MERCREDI	Allergènes	JEUDI	Allergènes	VENDREDI	Allergènes
SEMAINE du: 01/06 au 03/06/2022					Concombre/Maïs Haché de veau Lentilles cuisinées Flan au chocolat Fruit frais	10.12  7	Friand fromage Jambon Gratin de courgettes Fromage/Fruit	1.3.7  7 7	Salade verte Colin sauce bisque Semoule Fromage/Fruit au sirop	10-déc 4.2 1 7
SEMAINE du: 07/06 au 10/06/2022			Chou-fleur vinaigrette Rôti de bœuf VBF Pommes duchesse Fromage/Fruit	10.12  1 7	Tomate/Mozza Nuggets de filet de poulet Haricots beurre Tarte aux pommes Compote	7 1 1.7	salade verte/Betteraves Pané végétal Petit pois/carottes Petit suisse	10.12 1.6 7	Quinoa en salade Filet de lieu papillote Duo de légumes Fromage/Fruit	1.10.12 4 7
SEMAINE du : 13/06 au 17/06/2022	Asperges Rôti de porc VPF Haricots blancs à la tomate Fromage/Fruit	10.12  7	Salade/Emmental Grinioc épautre Légumes cuisinés Laitage/Compote	7.10.12 1.9 7	Pois chiches Merguez Carottes vichy Fromage/Fruit Pain et confiture	10.12  7 1	Salade composée Cabillaud citron ciboulette Pommes vapeur Fromage/Fruit	10.12 4.7 7	Carottes râpées Tomates farcies Ebly fromage/Glaces	10.12 6 1 7
SEMAINE du : 20/06 au 24/06/2022	Pizza fromage Omelette nature Trio de légumes Crème dessert/Fruit	1.7 3 6.7	Betteraves/fétà Pavé de saumon à la crème Riz demi complet Fruit	7.10.12 4.7 1	PIQUE-NIQUE fruit frais		salade concombre/menthe Spaghettis Bolognaise VBF Fromage/Pomme au four	10.12 1 7	Melon Saucisse de strasbourg Aubergines au parmesan Fromage/Fruit au sirop	 7 7
SEMAINE du: 27/06 au 01/07/2022	Haricots verts vinaigrette Chili con carne VBF Riz Basmati Fromage/Fruit	10.12  7	Radis/Beurre Sauté de dinde pennes 1/2 complètes Fromage/Compote	7 1 7	Salade/Dés de mimolette Quenelle nature / béchamel Boulghour Liégeois bi-fruit Pain lait et chocolat	7.10.12 1.3.7 1 7 1.3.6.7	Friand chèvre chipolatas Jardinière de légumes Fromage/Fruit	1.3.7  7	Tomates/Maïs Parmentier aux deux poissons Fromage blanc	10.12 4.7 7

LISTE DES 14 ALLERGENES MAJEURS :

Aliments Bio

Férié/pont

Gouter périscolaire

Repas sans viande

Poisson frais



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](http://www.mairie-gassin.fr)  
04 94 56 62 00

—