

	Lundi 05 Juin	Allergènes	Mardi 06 Juin	Allergènes	Jeudi 08 Juin	Allergènes	Vendredi 09 Juin	Allergènes
Entrée	FERIE		Salade verte sauce vinaigrette	10	Salade verte sauce vinaigrette	10	Salade verte sauce vinaigrette	10
Plat Protidique			Surimi	2	Pizza		Terrine de légumes/Poisson	4
Accompagnement			Côte de Porc		Steak haché		Emincé de Dinde	
Produit laitier			Petit pois		Haricots beurre		Ebly	
Dessert			Petit Louis	7	Saint Môret	7	Camembert	7
			Cocktail de fruits		Glace		Nectarine	
		Pomme		Nectarine		Pêche		

MENU RECOMMANDE

Légende

Groupes d'aliments			
	Crudités (Légumes ou Fruits crus)		Plat gras (entrée, plat, dessert)
	Cuités (Légumes ou Fruits cuits)		Desserts Sucrés > 20g GST et <15% L
	Féculents, céréales, légumes secs		Desserts Sucrés >20% L
	Produits laitiers		Autre Dessert
	Viande, Poisson, Œuf	Menu recommandé	

Allergènes			
1 . Gluten	5 . Arachides	9 . Céleri	13 . Lupin
2 . Crustacés	6 . Soja	10 . Moutarde	14 . Mollusques
3 . Œufs	7 . Lait	11 . Sésame	
4 . Poissons	8 . Fruits à coque	12 . Anhydride Sulfureux et sulfites	

Identification des produits			
Produit de saison	Produit Local	Produit Local de saison	Produit Bio

Signatures:	
Le Gestionnaire, IMARD Gérald	Le Principal, BALLAND Xavier

Origine de la Viande : Française

La courbe des repères

Programme National Nutrition Santé

Activité physique : au moins 30 minutes par jour en une ou plusieurs fois

à limiter : Graisses, sucres et sel cachés

eau à volonté

www.mangerbouger.fr