



# MENÜ

## MENU BASAL

### JUIN

<b>LUNDI</b> 3	<b>MARDI</b> 4	<b>MERCREDI</b> 5	<b>JEUDI</b> 6	<b>VENDREDI</b> 7
SOUPE DE POISSON RIZ (4)	POTAGE D'ÉPINARDS	"SOPA DOMINGUERA" (1)	"LENTEJAS COMPUESTAS"	PURÉE DE POITIRON
VOLAILLE AVEC "ADOBO" (12)	VOLAILLE PAELLA	CORDON BLEU (1, 3, 7)	POISSON AU FOUR AU "MOJO ROJO" (4)	HAMBURGERS À LA SAUCE À LA TOMATE (1, 7, 12)
"PAPAS ENCEBOLLADAS"		AVEC SALADE	"PAPAS GUIADAS"	RIZ
FRUIT	YAOURT (7)	BANANE ÉCOLOGIQUE	FRUIT	CRÈME GRACÉE (7)
PAIN INTÉGRAL (1) 538 Kcal HC 60 L 13 P 42	PAIN BLANC (1) 807 Kcal HC 64 L 29 P 10	PAIN INTÉGRAL (1) 783 Kcal HC 120 L 20 P 21	PAIN BLANC (1) 588 Kcal HC 75 L 22 P 55	PAIN BLANC (1) 603 Kcal HC 62 L 15 P 28

<b>LUNDI</b> 10	<b>MARDI</b> 11	<b>MERCREDI</b> 12	<b>JEUDI</b> 13	<b>VENDREDI</b> 14
PURÉE DE LÉGUMES	"RANCHO CANARIO" (1)	SOUPE DE POISSON RIZ (4)	PURÉE DE CAROTTE	ZUCCHINI PURE
FILET DE PORC AVEC "MOJO CILANTRO"	Bâtonnets de poisson (1, 3, 4, 7)	VOLAILLE "A LA RIOJANA" (12)	OMELETTE ESPAGNOLE (3)	PÂTES À LA TOMATE ET SAUCISSES (1, 7)
"PAPAS GUIADAS"	AVEC SALADE	"PAPAS DOLLAR"	AVEC SALADE	CRÈME GRACÉE (7)
FRUIT	YAOURT (7)	BANANE ÉCOLOGIQUE	FRUIT	PAIN BLANC (1)
PAIN INTÉGRAL (1) 658 Kcal HC 53 L 18 P 43	PAIN BLANC (1) 665 Kcal HC 59 L 25 P 50	PAIN INTÉGRAL (1) 715 Kcal HC 95 L 13 P 18	PAIN BLANC (1) 721 Kcal HC 57 L 27 P 17	PAIN BLANC (1) 721 Kcal HC 57 L 27 P 17

<b>LUNDI</b> 17	<b>MARDI</b> 18	<b>MERCREDI</b> 19	<b>JEUDI</b> 20	<b>VENDREDI</b> 21
SOUPE DE VOLAILLE (1)	"LENTEJAS COMPUESTAS"	"SOPA DOMINGUERA" (1)	PURÉE DE POITIRON	PURÉE DE LÉGUMES
FILET PUR MARINÉ (12)	"CHIPIRONES A LA ANDALUZA" (1, 4, 14)	FRICADELLE AVEC SAUCE (1, 6, 12)	LASAGNA (1, 3, 6, 7)	NUGGETS (1, 3, 7)
"PAPAS DOLLAR"	AVEC SALADE	RIZ		AVEC SALADE
FRUIT	YAOURT (7)	BANANE ÉCOLOGIQUE	FRUIT	CRÈME GRACÉE (7)
PAIN INTÉGRAL (1) 666 Kcal HC 77 L 32 P 36	PAIN BLANC (1) 939Kcal 136CH 25L 26P	PAIN INTÉGRAL (1) 737 Kcal HC 69 L 33 P 55	PAIN BLANC (1) 819 Kcal 115CH 27L 28P	PAIN BLANC (1) 630 Kcal HC 66 L 20 P 10

<b>LUNDI</b> 24	<b>MARDI</b> 25	<b>MERCREDI</b> 26	<b>JEUDI</b> 27	<b>VENDREDI</b> 28

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>

### \*\* INFORMATION DES ALERGENES À L'ARRIÈRE DU MENU

Les poissons employés sont: lieu noir, merlu, thon et lieu jaune.

Les fruits peuvent varier en fonction du point de maturité.

Menus élaborés et révisés par notre équipe de Diplômés en Nutrition Humaine y Diététique.

Conformément à la loi 17/2011 de Sécurité Alimentaire et Nutrition, et à la Réglementation UE 1169/2011 sur l'information alimentaire fournie aux consommateurs, l'établissement scolaire aura accès à la description complète des ingrédients utilisés et des allergènes qui peuvent être présent à chaque plat du menu. Demandez plus d'information à votre établissement scolaire.

