

# Restaurant Scolaire d'Ampuis



Calitéo

La Restauration Collective autrement ...

	Du 06 au 10 juin 2022	Du 13 au 17 juin 2022	Du 20 au 24 juin 2022	Du 27 juin au 01 juillet 2022	Du 04 au 08 juillet 2022
Lundi	<b>Lundi de Pentecôte</b>	Choux-fleurs vinaigrette* Moules marinières* Frites Six de Savoie/Yaourt nature Salade de fruits* Fruits de saison	Tomates au basilic* Parmentier de poisson* St Moret / Yaourt nature bio Liégeois vanille Fruits de saison	Salade verte bio* Pizza 4 fromages* Yaourt nature Glace Fruits de saison	<b>Hot-dog</b>
Mardi	Jambon blanc Boulettes de bœuf au paprika* Courgettes* Gouda/ Yaourt nature Pâtisserie du jour* Fruits de saison	Salade verte* Quenelles à la tomate* Poêlée campagnarde* Emmental/yaourt nature Glace Fruits de saison	Croque-monsieur* Salade verte (Bio)* Mimolette / Yaourt nature Glace Fruits de saison	Rosette Cuisse de poulet bio* Haricots verts* St Moret/ Yaourt nature Pastèque* Fruits de saison	<b>Menu du jour</b>
Jeudi	Oeufs mayonnaise* Pâtes à l'italienne* Rondelé/ Yaourt nature Glace Fruits de saison	Concombres vinaigrette* Couscous merguez bio* Semoule et légumes* Kiri/yaourt nature Smoothie de fruits*	Betteraves râpées Batavia Mimosa Blanquette de dinde Riz pilaf Samos / Yaourt nature Pomme à la confiture Fruits de saison	Salade mimosa* Poisson pané* Brocolis* Emmental / Yaourt nature Compote Fruits de saison	<b>Vacances</b>
Vendredi	Tomates mozzarella* Blanquette de porc* Riz pilaf* Brie/Yaourt nature bio Cocktail de fruits* Fruits de saison	Melon* Émincé de volaille au curry* Petits pois * Camembert/ Yaourt nature Bio Mousse au chocolat* Fruits de saison	Melon* Gnocchis* Tomates à la Provençale* Babybel / Yaourt nature Compote* Fruits de saison	Salade de tomates* Chipolatas * Lentilles au jus* Vache qui rit / Yaourt nature Glace Fruits de saison	

**Menu végétarien**

*\*Fait maison*

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques.

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine