



Menu de la semaine

Du

lundi 23 juin 2025

Au

vendredi 27 juin 2025

CUISINE CENTRALE

Agrément FR 74-050-001CE








137 Chemin de la Chapelle

74420 BURDIGNIN

Tel : + 33 (0)4 80 16 10 68

Menu 26

Burdignin

lundi 23 juin 2025	mardi 24 juin 2025	mercredi 25 juin 2025	jeudi 26 juin 2025	vendredi 27 juin 2025
<u>midi</u>	<u>midi</u>		<u>midi</u>	<u>midi</u>
Melon jaune	Salade de pommes de terre		Terrine de poisson	Salade de tomates
 Poisson pané sc tartare	 Diot		 Sauté de veau	Omelette au fromage
Riz	 Gratin de choux-fleur		Petits pois / carottes	 Courgettes provençales
 Fromage blanc	Montboissier		Yaourt	Tomme blanche
 Cème vanille	Compote		Fruits au sirop	Eclair au chocolat

44 pique-niques

Liste des allergènes possibles dans le menu :

Arachide, Céleri, Crustacés, Céréales contenant du Gluten, Fruits à coque, Lait, Lupin, Œuf, Poisson, Mollusques, Moutarde, Sésame, Soja, Sulfites

Provenance de la viande bovine :

Union Européenne

Provenance des pâtes BIO :

Italie : Fournisseur Granoro

Provenance de l'huile d'olive BIO :

Italie (Les Pouilles) : Fournisseur Le Ferre

Fournisseurs locaux :

 Produits Locaux

 Viande française

 Produits filière Bio

 Pêche durable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Volaille française

Élément Terre (Boège), Ferme du verger (Bons-en-Chablais), Envie de Viande (Villard), La Mère Gaud (Balaison), Fournil Lullinois (Lullin)



Journée végétarienne



Fruits & Légumes de France



Label Rouge



Œufs de France

Ces menus ont été approuvés par notre diététicien



Maxence MORANVILLIER

Diététicien diplômé

société Agap'pro