



Menu de la semaine

Du

lundi 30 juin 2025

Au

vendredi 4 juillet 2025

CUISINE CENTRALE

Agrément FR 74-050-001CE






137 Chemin de la Chapelle

74420 BURDIGNIN

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

Menu 27

Burdignin

lundi 30 juin 2025	mardi 1 juillet 2025	mercredi 2 juillet 2025	jeudi 3 juillet 2025	vendredi 4 juillet 2025
<i>midi</i>	<i>midi</i>		<i>midi</i>	<i>midi</i>
Radis / Beurre	Tomates / Mozzarella		Concombres bulgare	Pastèque / Melon
Tortilla	 Boulette de bœuf		 Escalope de dinde	 Rôti de porc / veau
Ratatouille / Pommes de terre	Semoule / Légumes couscous		Riz / Petits pois	Piémontaise / Taboulé
Saint-Nectaire	 Fromage blanc		 Yaourt	Portion
Fruit	Tarte au citron		Compote	Petits pots de glace
43 pique-niques			39 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

Elément 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