



Ville de ROUSSET



## MENUS RESTAURANT SCOLAIRE « Albert Jouly »

SEMAINE 27 du 29 juin au 03 juillet 2026

<p>LUNDI 29 JUN</p>	<p><b>Gaspacho à l'andalouse</b> <b>Gratin de quenelle nature</b> <b>Pâtes</b> <b>Laitage</b></p>	
<p>MARDI 30 JUN</p>	<p><b><i>MENU VÉGÉTARIEN</i></b> <b>Taboulé maison</b> <b>Omelette au fromage</b> <b>Haricots verts poêlés</b> <b>Fromage et fruit</b></p>	
<p>MERCREDI 01 JUILLET</p>	<p> <b>Carottes râpées</b> <b>Haut de cuisse de poulet rôti</b> <b>Pomme de terre au four</b> <b>Lacté</b></p>	<p><b>Gouter :</b> <b>Pain</b> <b>Pâte à tartiner</b> <b>Fruit</b></p>
<p>JEUDI 02 JUILLET</p>	<p><b>SALADE REPAS</b> <b>Caesar (salade verte de Rousset, aiguillette de dinde pané, Œuf dur, croustons, parmesan, anchois) Sauce Caesar maison</b> <b>Fromage et fruit</b></p>	
<p>VENDREDI 03 JUILLET</p>	<p><b>Salade de haricots verts</b> <b>Parmentier de poisson blanc</b> <b>Glace</b></p>	

**EN CAS D'IMPOSSIBILITE LE MENU POURRA ETRE MODIFIE, L'EQUILIBRE DU REPAS ETANT TOUJOURS RESPECTE**

**INFORMATION IMPORTANTE :** conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.