

Les papillons



Ils jouent un rôle important dans les chaînes alimentaires et l'équilibre des écosystèmes, essentiellement en tant qu'agents pollinisateurs. Ils se nourrissent du nectar de fleurs et du pollen. Mais ils sont aussi des proies pour les oiseaux, les chauves-souris et les batraciens. Ils vivent sur les fleurs et ont une durée de vie très courte, entre trois et sept jours.

Le cycle de vie du papillon comporte quatre phases principales :

- L'œuf se transforme en
- Chenille
- La chenille, en Chrysalide
- La chrysalide en papillon adulte

MENUS – JUIN 2021

Mardi 01	Salade verte aux tomates et noix – Galette de pommes de terre aux légumes – Fromage – Yaourt aux fruits.
Jeudi 03	Salade de thon au maïs – Rôti de porc à la Provençale – Coquillettes bio – Fromage – Fruit de saison.
Vendredi 04	Salade verte au surimi – Poisson frais du jour – Poêlée de légumes – Fromage – Crumble abricot, Spéculos.
Lundi 07	Salade au fromage – Rôti de veau à la Dijonnaise – Carottes – Fromage – Yaourt aux fruits.
Mardi 08	Céleri rémoulade – Pizza au jambon, tomate et fromage – Salade verte – Fromage – Fraise Chantilly.
Jeudi 10	Concombre à la ciboulette – Omelette de pommes de terre – Salade – Fromage – Pêches au sirop.
Vendredi 11	Pissaladière – Poisson du jour sauce crustacé – Gratin de courgettes – Fromage – Banane bio.
Lundi 14	Pastèque – Falafel sauce curry – Haricots beurre – Fromage – Gâteau au chocolat.
Mardi 15	Carotte râpée vinaigrette – Tagliatelles au saumon – Fromage – Fruits de saison bio.
Jeudi 17	Salade de lentilles au cervelas – Émincé de poulet bio – Poêlée Lyonnaise – Fromage – Glace.
Vendredi 18	Œuf mimosa au thon – Brandade de poisson maison – Salade verte – Fromage – Pomme bio.
Lundi 21	Concombre et tomates vinaigrette – Rôti de bœuf – Frites – Fromage – Fruit de saison bio.
Mardi 22	Oreillon de pêche au thon – Tomate farcie – Riz Créole – Fromage – Poire bio.
Jeudi 24	Melon – Clafoutis tomates mozzarella – Fromage – Glace.
Vendredi 25	Rillettes du Mans – Poisson frais du jour – Brocolis béchamel – Fromage – Nectarine.
Lundi 28	Saucisson ail – Rôti de porc – Macaroni bio – Fromage – Fruits de saison bio.
Mardi 29	Salade de tomates bio – Soufflé de quinoa au fromage – Ratatouille maison – Fromage – Yaourt aux fruits.

Sous réserve de modification suivant approvisionnement.

Viandes origines France (Nouvelle Aquitaine) : Fournisseur TRANSGOURMET

ALLERGENES PAR RECETTE

Conformément aux informations transmises par le(s) fournisseur(s) de Transgourmet Opérations

Période: 01/06/2021 - 30/06/2021

O: Présence de l'allergène.
 T: Traces de l'allergène.
 N: Aucune présence de l'allergène.
 ND: Information sur la présence de l'allergène non disponible.

Allergènes communiqués en fonction des produits constituant les recettes des menus, sous réserve de leur disponibilité.

Journée	Designation recette	Anhydride sulfureux et sulfites	Céleri et produits à base de céleri	Crustacés et produits à base de crustacés	Oeufs et produits à base d'oeufs	Poissons et produits à base de poissons	Céréales contenant du gluten	Arachides et produits à base d'arachides	Fruits à coques	Lupin et produits à base de Lupin	Lait et produits à base de lait	Mollusques et produits à base de mollusque	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Soja et produits à base de soja
01/06/2021	SCAROLE TOMATE NOIX	O	T	N	N	N	T	N	O	N	N	N	T	T	N
01/06/2021	GALETTE PDT AUX LEGUMES ST GERVAIS	N	N	N	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
01/06/2021	LEERDAMER MINI'S 45% 22	N	N	N	N	N	N	N	N	N	O	N	N	N	N
01/06/2021	PETITS GERVAIS PANACHES 50G	N	N	N	N	N	N	N	N	N	O	N	N	N	N
03/06/2021	THON MAIS SALADE	O	T	N	N	O	T	N	N	N	N	N	T	T	N
03/06/2021	ROTI PORC VPF LONGE PROVENCALE F	N	T	N	N	N	T	N	N	N	N	N	T	T	N
03/06/2021	COQUILLETTE BIO BEURRE	N	N	N	N	N	O	N	N	N	O	N	N	N	N
03/06/2021	VACHE QUI RIT 50% 17.5	N	N	N	N	N	N	N	N	N	O	N	N	N	N
03/06/2021	FRUIT DE SAISON	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
04/06/2021	SALADE COMPOSEE SURIMI 4E	O	T	O	O	O	O	N	N	N	N	N	T	T	O
04/06/2021	POISSON FRAIS DU JOUR	N	N	N	N	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N
04/06/2021	POELEE CAROTTES CELERI CHAMPIGNON MAISON	N	O	N	N	N	T	N	N	N	N	N	N	N	N
04/06/2021	FROMAGE FONDU 50% 16.6G	N	N	N	N	N	N	N	N	N	O	N	N	N	N
04/06/2021	CRUMBLE ABRICOTS ST GERVAIS	N	N	N	N	N	O	N	N	N	O	N	N	N	N
07/06/2021	SALADE CANTAL	O	T	N	N	N	T	N	N	N	O	N	T	T	N
07/06/2021	ROTI VEAU VBF DIJONNAISE	O	T	N	N	N	T	N	N	N	O	N	O	T	N
07/06/2021	CAROTTE ETUVEE F	N	T	N	N	N	T	N	N	N	O	N	T	T	N
07/06/2021	FOURNOLS 50% 3.3K	N	N	N	N	N	N	N	N	N	O	N	N	N	N
07/06/2021	YAOURT FRUIT 125	N	N	N	N	N	N	N	N	N	O	N	N	N	N
08/06/2021	CELERI RAVE MAYONNAISE MOUTARDE ANCIENNE F	O	O	N	O	N	N	N	N	N	O	N	N	N	N
08/06/2021	PIZZA FOND JAMBON TOMATE FROMAGE ASSEMBLAGE + SALADE	O	T	T	T	T	O	N	N	N	O	T	O	T	N
08/06/2021	BUCHE LAIT MELANGE 45% 180	N	N	N	N	N	N	N	N	N	O	N	N	N	N
08/06/2021	FRAISE CHANTILLY F	N	N	N	N	N	N	N	N	N	O	N	N	N	N
10/06/2021	CONCOMBRE CIBOULETTE	O	T	N	N	N	T	N	N	N	N	N	N	T	N
10/06/2021	OMELETTE PDT RISSOLEE	N	T	N	O	N	T	N	N	N	N	N	T	T	N
10/06/2021	SALADE BATAVIA	O	T	N	N	N	T	N	N	N	N	N	T	T	N

