



# Mois de Août 2024



			<b>Jeudi 1er août</b>	<b>Vendredi 2 août</b>
			Salade de blé 1+7+10+12 Dos de cabillaud B&C 4+7 Brocolis 7 Glace 1+6+7+8	Concombre façon tzatziki 1 Rôti de dindonneau BBC Tomates provençales 1 Tarte coco 1+3+7
<b>Lundi 5 août</b>	<b>Mardi 6 août</b>	<b>Mercredi 7 août</b>	<b>Jeudi 8 août</b>	<b>Vendredi 9 août</b>
Jambon supérieur Tortellini ricotta épinards 1+3+7 Fromage 7 Fruit*	Melon Poulet rôti LR Ratatouille Yaourt aromatisé 7 Madeleine 1+3+7	Salade coleslaw 3+7+12 Fish & chips 1+4 (Pommes rissolées) Flan 7	Concombre /fêta 7+10 Sauté de veau aux olives Boulgour 1+7 Fromage blanc 7	Salade verte 10+12 Tortilla 3+7 Fromage 7 Pastèque
<b>Lundi 12 août</b>	<b>Mardi 13 août</b>	<b>Mercredi 14 août</b>	<b>Jeudi 15 août</b>	<b>Vendredi 16 août</b>
Salade verte 10+12 Pâtes bolognaise (bœuf BBC) 1+7 Fromage 7 Fruit*	Maïs concombre 10+12 Pizza mozzarella 1+7 Glace 1+6+7+8	Salade de riz 4+10+12 Filet de Merlu 4+7 Courgettes sautées au basilic 7 Yaourt vanille		Repas froid Chips Pan bagnat 1+3+4 Fromage 7 Purée de fruits
<b>Lundi 19 août</b>	<b>Mardi 20 août</b>	<b>Mercredi 21 août</b>	<b>Jeudi 22 août</b>	<b>Vendredi 23 août</b>
Saumon grillé 4+7 Brocolis 7 Fromage 7 Paris Brest 1+3+6+7+8	Tomates /pois chiches 10+12 Tian de courgettes 1+3+7 Fromage 7 Fruit*	Couscous (Semoule+légumes) (Agneau +Boulette+merguez) Fromage 7 Fruit*	Nems /Salade Verte 1+4+6+10+12 Dinde BBC au caramel 7 Riz basmati 7 Ananas au sirop	Salade de pâtes 1+7+10+12 Jambon Chips Brownies - crème anglaise 1+3+6+7+8



**Informations**

- Produits issus de l'agriculture biologique
- \* Produits de saison
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande Label Rouge
- Viande Origine France
- Poisson Filière pêche Durable
- Produit Local
- Filière Bleu Blanc Coeur

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrettes faites maison, et les potages et veloutés sont également faits maison

Allergènes majeurs connus dans les produits sauf à l'état de traces : 1: Céréales contenant du gluten, 2: Crustacés et produits à base de crustacés, 3: œufs et produits à base d'œufs, 4: poissons et produits à base de poissons, 5: Arachides et produits à base d'arachides, 6: Soja et produits à base de soja, 7: Lait et produits à base de lait, 8: Fruits à coque, 9: Céleri et produits à base de céleri, 10: moutarde et produits à base de moutarde, 11: Graines de sésame et produits à base de sésame, 12: Anhydride sulfureux et sulfites, 13: Lupin et produits à base de lupin, 14: Mollusques et produits à base de mollusques

La précision sur la présence possible des 14 allergènes majeurs dans nos préparations ne peut en aucun cas se substituer à la mise en place des procédures d'accueil d'un enfant atteint d'allergie alimentaire. (certificat médical, P.A.I...)

Les traces d'allergènes ne sont pas prises en compte

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus (ruptures de stock fournisseurs, problèmes techniques, grèves...)

