



Mois de Juillet 2024



Lundi 1er juillet	Mardi 2 juillet	Mercredi 3 juillet	Jeudi 4 juillet	Vendredi 5 juillet
<p> Pastèque </p> <p> Dos de colin MSC sauce basquaise 4</p> <p> Boulgour 1+7 </p> <p> Fromage blanc 7 </p>	<p><u>Menu alternatif</u></p> <p> Pois chiche/tomates 10+12</p> <p> Semoule/courgettes 1+7</p> <p> Fromage 7 </p> <p> Fruit* </p>	<p> Sauté d'agneau</p> <p> Pommes de terre vapeur 7</p> <p> Fromage 7 </p> <p> Fruit* </p>	<p> Salade verte </p> <p> vinaigrette à part 10+12</p> <p> Poulet rôti LR </p> <p> Légumes sautés 7</p> <p> Pâtisserie 1+3+6+7+8</p>	<p> Chips</p> <p> Tomates cerises</p> <p> Thon saint mûret 1+4+7</p> <p> Fromage 7</p> <p> Fruit* </p>
VACANCES SCOLAIRES				
Lundi 8 juillet	Mardi 9 juillet	Mercredi 10 juillet	Jeudi 11 juillet	Vendredi 12 juillet
<p> Jambon cuit supérieur </p> <p> Blé pilaf 1+7 </p> <p> Fromage 7 </p> <p> Fruit* </p>	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p> Melon </p> <p> Omelette 3+7 </p> <p> Patatouille </p> <p> Yaourt aromatisé 7 </p> <p> Biscuit 1+3+7</p>	<p> Salade de riz d'été 7+10+12</p> <p> Rôti de veau </p> <p> Carottes sautées </p> <p> Fruit* </p>	<p> Salade verte 10+12 </p> <p> Lasagnes d'aubergines au bœuf BBC 1+7 </p> <p> Glace 1+6+7+8</p>	<p> Taboulé 1</p> <p> Dos de cabillaud B&C 4+7</p> <p> Haricots plats 7 </p> <p> Petit suisse sucré 7</p>
Lundi 15 juillet	Mardi 16 juillet	Mercredi 17 juillet	Jeudi 18 juillet	Vendredi 19 juillet
<p> Concombres à la nordique </p> <p>7+10+12</p> <p> Saumon grillé 4+7</p> <p> Ecrasé de pomme de terre 7</p> <p> Fromage blanc coulis de fruits rouges 7 </p>	<p> Pastèque fêta 7+10+12 </p> <p> Rôti de dindonneau BBC</p> <p> Courgette sautées 7 </p> <p> Yaourt nature 7 </p> <p> Madeleine 1+3</p>	<p><u>Menu alternatif</u></p> <p> Pois chiches /carottes râpées 10+12</p> <p> Fusilli / tomates provençales 1+7 </p> <p> Fromage 7 </p> <p> Fruit* </p>	<p> Tartine tomate mozza 1+7 </p> <p> Poisson pané MSC 1+4 </p> <p> Brocolis 7 </p> <p> Flan 7 </p>	<p> Rôti de veau </p> <p> Petits pois 7</p> <p> Fromage 7 </p> <p> Fruit* </p>
Lundi 22 juillet	Mardi 23 juillet	Mercredi 24 juillet	Jeudi 25 juillet	Vendredi 26 juillet
<p> Nems</p> <p> Sauté de porc BBC au caramel 1+4+6 </p> <p> Riz basmati 7</p> <p> Fromage 7 </p> <p> Fruit* </p>	<p><u>Menu végétarien</u></p> <p> Tomates basilic+10+12</p> <p> Clafouti de courgettes 1+3+7 </p> <p> Fromage blanc 7 </p> <p> Brownies 1+3+6+7+8</p>	<p> Melon </p> <p> Agneau à l'orientale 1+6+12 </p> <p> Semoule 1+7</p> <p> crème dessert 7 </p>	<p> Salade de pomme de terre 10+12 </p> <p> Filet de Hoki MSC à la Grecque 4 </p> <p> Haricots verts 7</p> <p> Petit suisse sucré 7</p>	<p> Salade verte 10+12 </p> <p> Macarons à la bolognaise (Bœuf BBC) 1+7 </p> <p> Fromage 7 </p> <p> Purée de fruits </p>
Lundi 29 juillet	Mardi 30 juillet	Mercredi 31 juillet		
<p><u>Menu alternatif</u></p> <p> Lentilles / tomates 10+12 </p> <p> Pizza au fromage 1+7</p> <p> Salade verte 10+12</p> <p> Fromage 7 </p> <p> Fruit* </p>	<p><u>Buffet froid</u></p> <p> Tomates cerises/chips</p> <p> Salade de pâtes 1+4+10+12</p> <p> Charcuterie/Œuf dur 3 </p> <p> Assortiment de fromages 7</p> <p> Melon </p>	<p> Salade verte emmental 7+10+12 </p> <p> Galinhada (Poulet BBC + riz) 9+7 </p> <p> Ananas au sirop</p>		

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

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...)