



RESTAURATION SCOLAIRE

lundi 29 juin au vendredi 24 juillet



Ces menus sont susceptibles de changements en fonction d'éventuelles difficultés d'approvisionnement

lundi 29	mardi 30	mercredi 01	jeudi 02	vendredi 03	lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10
			MENU VERT	VIVE LES VACANCES	MENU VERT				CHINOIS
Charcuterie/cornichons	Lentilles à la vinaigrette	Pastèque	Piémontaise végétarienne	Radis / beurre	Salade verte	Taboulé	Carottes râpées vinaigrette	Tomates à la vinaigrette	Samoussa de légumes
	8, 14		1, 3, 4, 12	7	1	1, 8	1	1	6, 8
Filet de poisson à la crème de poivron	Bœuf Bourguignon	Couscous merguez et boulettes	Œufs à la Florentine	Wraps au thon	Lasagnes de légumes	Poisson du marché	Poulet rôti	Saucisse ou saucisse de volaille	Nouilles sautées au bœuf
4, 7, 8, 11, 12, 14	7, 8, 12, 14	6, 7, 8, 14	3, 7, 8	1, 3, 4, 8	3, 7, 8	4, 7, 8, 12, 14	14		7, 8, 14
Boulgour	Duo carottes/pomme de terre			chips		Duo choux fleurs / brocolis	Poêlé de légumes	Ecrasé de pommes de terre	
7, 8	7					7	7	7	
Yaourt fermier	Fromage	Fromage blanc au coulis de framboise	Fromage	Babybel	Fromage	Petit suisse	Fromage	Yaourt aux fruits	Fromage
7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
Fruit	Fruit	Palmier maison	Melon	Cône glacé	Entremet au chocolat	Pastèque	Tarte aux pommes	Palet breton	Litchi au sirop
		7, 8		7	7		7, 8	3, 7, 8	
lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
MENU VERT				A L'ENVERS	MENU VERT				AVEC LES DOIGTS
Quiche aux poireaux	F	Œuf mimosa	Salade verte	Crème dessert chocolat	Salade de mâches	Concombres à la crème	Friand au fromage	Tomates mozzarella	Tarte aux fromages
3, 7, 8		1, 3, 12	1	7	1	1, 7	7, 8	1, 7	3, 7, 8
Crousti Fromage	E	Moules marinière	Steck haché	Fromage	Chausson végété	Spaghettis bolognaise	Poisson aux épices du soleil	Blanquette de veau à l'ancienne	Nuggets de poisson
3, 7, 8		11, 12	7, 8, 12, 14	7	3, 7, 8, 14	7, 8	4, 7, 8, 12, 14	7, 8, 14	3, 7, 8
Haricots verts persillés	R	Frites	Pâtes semi complète/gruyère	Escalope milanaise	Poêlée arc en ciel		Gratin de choux fleurs	Boulgour aux petits légumes	Patatoes
7			7, 8	7, 8, 14			7, 8	7, 8, 14	
	I	Fromage	Yaourt	Courgettes sautées	Fromage	Yaourt aromatisé	Fromage	Fromage blanc sucré	Fromage
		7	7	7	7	7	7	7	7
Riz au lait maison	E	Smoothie	Madeleine maison	Salade de riz	Compote	Smoothie	Fruit	Cookies	Esquimau
7			3, 7, 8	1, 3, 8				3, 7, 8	7

Dans le cadre de l'obligation d'informer de la présence d'allergènes dans les menus, veuillez prendre connaissance des codes suivants :

MOUTARDE 1	Céréales contenant du GLUTEN 8
CRUSTACÉS 2	Graines de SÉSAME 9
ŒUFS 3	LUPIN 10
POISSON 4	MOLLUSQUES 11
ARACHIDE 5	Anhydride sulfureux et SULFITES 12
SOJA 6	FRUITS À COQUE 13
LAIT 7	CÉLÉRI 14

■ En VERT : Fait maison
 ■ En ROUGE : Produit local
 ■ Date en BLEU : Congé scolaire



Toutes nos viandes sont d'origines françaises (Volaille, oeuf, porc...)
 L'agneau Français privilégié mais à défaut il sera d'origine Irlandaise
 L'huile de tournesol est utilisée pour les assaisonnements, la cuisine et la friture
 Les aliments contenant du porc sont en italiques et soulignés

Nous nous efforçons de travailler au maximum avec des produits de qualité labellisés qui sont éligibles à la loi égalim

