

# Menus des centres d'été



Lundi 07 août :

 Pastèque bio

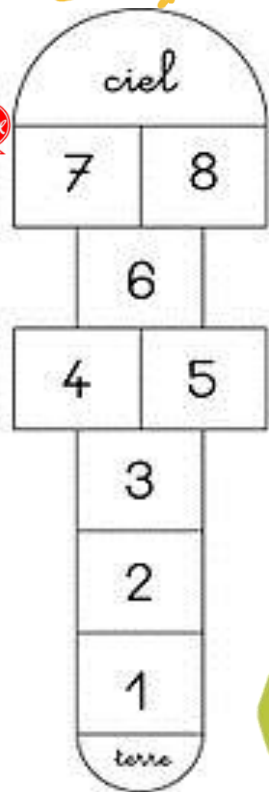
 Dinde label rouge sauce tomate

 Fusilli bio

Fromage blanc aux fruits bio



Goûter : Baguette bio, pâte à tartiner et lait



Mardi 08 août :

 Poisson gratiné « pêche durable »

Carottes bio



Emmental

Fruit

Goûter : Déjeunette chocolat et jus d'orange bio

Mercredi 09 août :

Batavia et mimolette

Cajine d'agneau

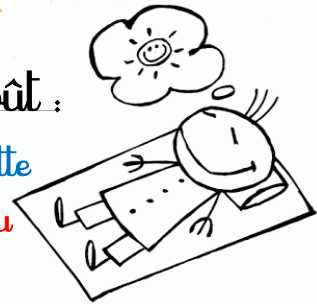


Lemoule bio

Purée de fruit bio



Goûter : Baguette bio, fromage fondu et jus



Menu végétarien

Jeudi 10 août :

Steak de soja à l'indienne  
Beignets de courgettes

 Brie bio

Fruit

Goûter : Muffin chocolat et lait



Vendredi 11 août

Carottes râpées

Poisson pané

Purée

Yaourt à la pêche bio



Goûter : Baguette bio, pâte à tartiner et lait



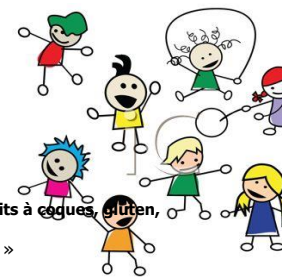
Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique.

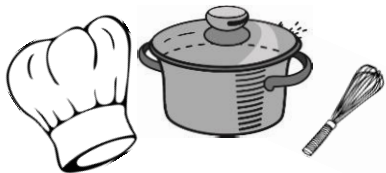
Les menus proposés par la Caisse des Écoles peuvent être modifiés selon les besoins du service. Ils sont disponibles sur le site internet de la mairie.

Ils sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, sésame, soja, sulfite et anhydride sulfureux, fruits à coque, gluten, céleri, moutarde et lupin.

Selon l'approvisionnement, veau d'origine France, Allemagne ou Hollande – Comme stipulé dans notre cahier des charges, tous nos fruits sont « de saison »

\*Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous nos poissons enrobés sont > ou = à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.





# Menus des centres d'été



*Menu végétarien*  
**Lundi 14 août :**

Omelette bio  
 Ratatouille - riz bio  
Comté AOP  
Fruit

Goûter : Pain au chocolat et jus de fruit

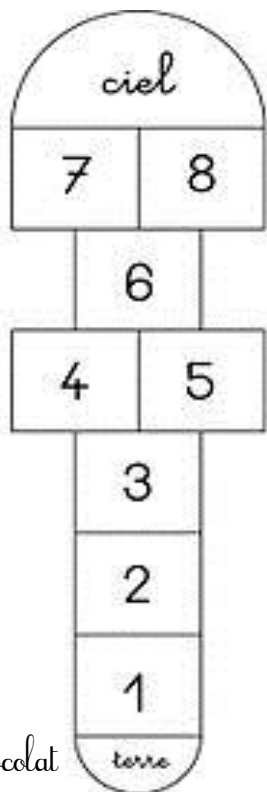
**Mardi 15 août :**

**FERIE**

**Mercredi 16 août :**

**Melon**  
**Steak haché VBF** et ketchup  
Pommes noisettes  
Suisses aromatisés

Goûter : Pain complet, fromage fondu et jus



**Jeudi 17 août :**

**Pôti de boeuf VBF** froid et mayonnaise  
 Petits pois bio  
Petit saint paulin bio  
Fruit

Goûter : Crêpes au sucre et lait chocolat

**Vendredi 18 août :**

Tomate bio et mozzarella  
Colin « pêche durable » sauce colombo  
 Blé bio aux légumes  
Brownie au chocolat - noix de pécan  
sur lit de crème anglaise

Goûter : Baguette bio, confiture et jus d'orange bio

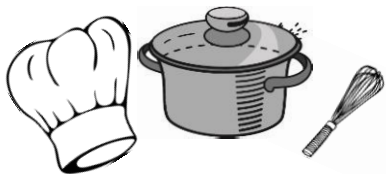


*Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique.*

Les menus proposés par la Caisse des Écoles peuvent être modifiés selon les besoins du service. Ils sont disponibles sur le site internet de la mairie. Ils sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, sésame, soja, sulfite et anhydride sulfureux, fruits à coques, gluten, céleri, moutarde et lupin.

Selon l'approvisionnement, veau d'origine France, Allemagne ou Hollande - Comme stipulé dans notre cahier des charges, tous nos fruits sont « de saison »

\*Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous nos poissons enrobés sont > ou = à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.



# Menus des centres d'été



**Lundi 21 août :**  
Dinde label rouge sauce aigre douce

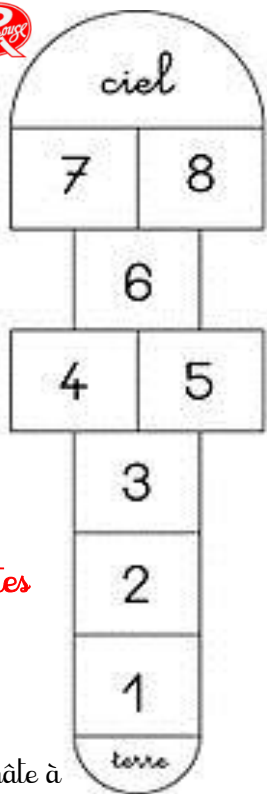


Haricots verts bio

Port salut

Fruit

Goûter : Brownie et lait



**Mardi 22 août :**



Pastèque bio

Veau sauce olives



Riz bio

Yaourt à la fraise bio



Goûter : Baguette bio, confiture et lait aromatisé

**Vendredi 25 août :**

Radis, beurre

Spaghetti bio



Bolognaise VBF



Fromage blanc aux fruits bio

Goûter : Baguette bio, miel et jus de fruit

*Menu végétarien*  
**Mercredi 23 août :**

Boulette végétarienne sauce tomate

Potée méridionale

Edam

Salade de fruits frais

Goûter : Pain au lait; chocolat et jus d'orange bio

**Jeudi 24 août :**

Scarole et emmental

Hoki « pêche durable » sauce crevettes



Boulgour bio

Purée de fruit bio



Goûter : Pain au céréales, pâte à tartiner et lait



*Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique.*

Les menus proposés par la Caisse des Écoles peuvent être modifiés selon les besoins du service. Ils sont disponible sur le site internet de la mairie. Ils sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, sésame, soja, sulfite et anhydride sulfureux, fruits à coques, gluten, céleri, moutarde et lupin.

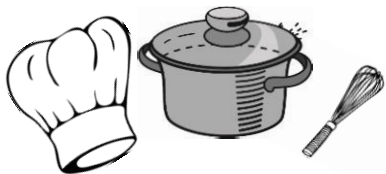
Selon l'approvisionnement, veau d'origine France, Allemagne ou Hollande – Comme stipulé dans notre cahier des charges, tous nos fruits sont « de saison »

\*Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous nos poissons enrobés sont > ou = à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.



RÉCIT préscolaire





# Menus des centres d'été



**Lundi 28 août :**

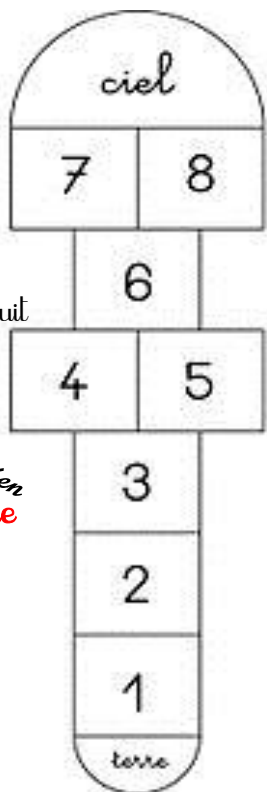
Poisson meunière

Brocolis

Saint Nectaire AOP

Fruit

Goûter : Baguette bio, confiture et jus de fruit



*Menu végétarien*  
**Jeudi 31 août :**

Omelette bio ciboulette ou fromage

Épinards à la crème

Cantal AOP

Fruit

Goûter : Croissant et jus d'orange bio



*Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique.*

Les menus proposés par la Caisse des Écoles peuvent être modifiés selon les besoins du service. Ils sont disponible sur le site internet de la mairie. Ils sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, sésame, soja, sulfite et anhydride sulfureux, fruits à coques, gluten, céleri, moutarde et lupin.

Selon l'approvisionnement, veau d'origine France, Allemagne ou Hollande – Comme stipulé dans notre cahier des charges, tous nos fruits sont « de saison »

\*Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous nos poissons enrobés sont > ou = à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.

**Mardi 29 août :**

Agneau à la basquaise

Mélange de légumes à la chinoise

Gouda

Fruit

Goûter : Crêpes au chocolat et lait



**Vendredi 1<sup>er</sup> septembre:**

**FERME**

**Mercredi 30 août :**

Tomates bio



Dorade sébaste « pêche durable » sauce américaine



Penne bio

Yaourt sucré bio



Goûter : Baguette sésame, pâte à tartiner et lait au chocolat



**Bonne rentrée !**

