

Menus des centres d'été



Lundi 10 juillet :

 Pastèque bio

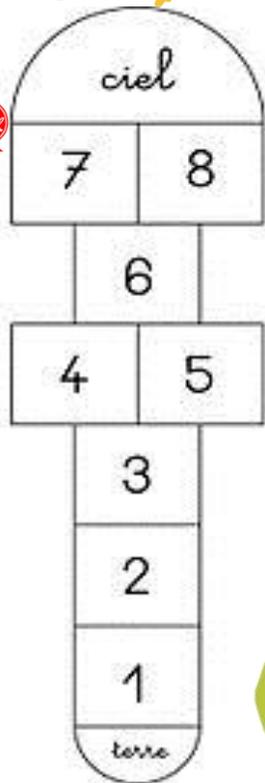
 Blanquette de dinde label rouge

 Penne bio

Fromage blanc aux fruits bio



Goûter : Baguette bio, pâte à tartiner et lait



Mardi 11 juillet :

Poisson gratiné « pêche durable »

Carottes bio



Emmental

Fruit

Goûter : Déjeunette chocolat et jus d'orange bio

Mercredi 12 juillet :

Batavia et mimolette

Cajine d'agneau

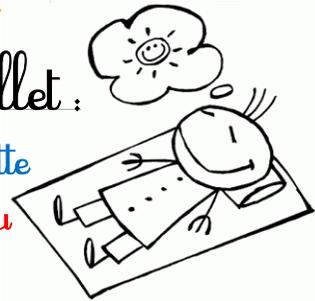


Lemoule bio

Purée de fruit bio



Goûter : Baguette bio, fromage fondu et jus



Menu végétarien

Jeudi 13 juillet :

Steak de soja à l'indienne

Beignets de courgettes

 Brie bio

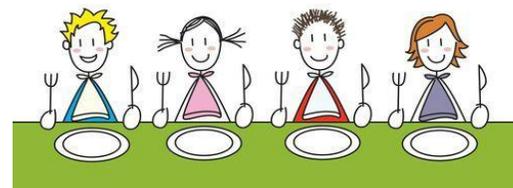
Fruit

Goûter : Muffin chocolat et lait



Vendredi 14 juillet

FERIE



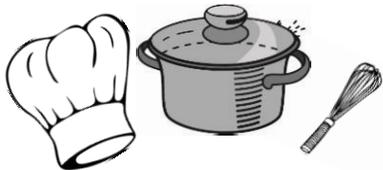
Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique.

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 17 juillet:**

Carottes râpées
Poisson pané
Purée

Yaourt à la pêche bio 

Goûter: Baguette bio, pâte à tartiner et lait 

 **Jeudi 20 juillet**

Rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise

 Petits pois bio

Petit saint paulin bio 
Fruit

Goûter: Crêpes au sucre et lait chocolat



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.

 Menu végétarien
Mardi 18 juillet

Omelette bio 
Potatouille – riz bio 
Comté AOP
Fruit

Goûter: Pain au chocolat et jus de fruit

Vendredi 21 juillet:

 Tomate bio et mozzarella

Colin « pêche durable » sauce curry

 Blé bio aux légumes

Brownie au chocolat – noix de pécan
sur lit de crème anglaise

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

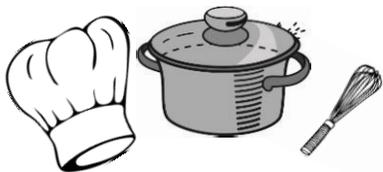
Mercredi 19 juillet:

Melon
Steak haché VBF et ketchup

Pommes noisettes
Suisses aromatisés

Goûter: Pain complet, fromage fondu et jus





Menus des centres d'été



Lundi 24 juillet.
Dinde label rouge sauce forestière

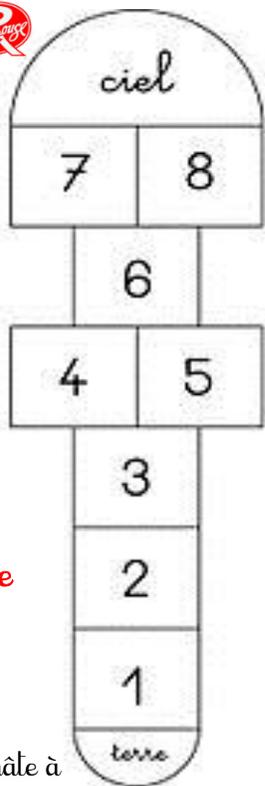


Haricots verts bio

Port salut

Fruit

Goûter : Brownie et lait



Jeudi 27 juillet

Scarole et emmental

Hoki « pêche durable » sauce oseille



Boullgour 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.

Mardi 25 juillet



Pastèque bio

Veau sauce paprika



Riz bio

Yaourt à la fraise bio



Goûter : Baguette bio, confiture et lait aromatisé

Vendredi 28 juillet:

Radis, beurre

Spaghetti bio



Bolognaise VBF



Fromage blanc aux fruits bio

Goûter : Baguette bio, miel et jus de fruit

Menu végétarien

Mercredi 26 juillet:

Boulette végétarienne sauce tomate

Potée méridionale

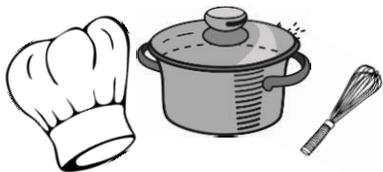
Edam

Salade de fruits frais

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



RÉCIT préscolaire



Menus des centres d'été



 **Lundi 31 juillet:**

Poisson meunière

Brocolis

Saint Nectaire AOP

Fruit

Goûter : Baguette bio, confiture et jus de fruit



Jeudi 03 août

Menu végétarien

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 1^{er} août :**

Escalope de dinde label rouge sauce chasseur

Mélange de légumes à la chinoise

Gouda

Fruit

Goûter : Crêpes au chocolat et lait



Vendredi 04 août :

Melon

 Goulash de bœuf VBF

Pommes de terre

Mousse au chocolat

Goûter : Baguette bio, chocolat et lait

 **Mercredi 02 août :**

Tomates bio



Dorade sébaste « pêche durable » sauce normande



Penne bio

Yaourt sucré bio



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

