



# MENUS SCOLAIRES DU 10 AU 21 JUILLET 2017

lundi 10 juillet 2017	mardi 11 juillet 2017	mercredi 12 juillet 2017	jeudi 13 juillet 2017	vendredi 14 juillet 2017
Œuf dur à la mayonnaise Dos de colin <b>MSC</b> à la sauce tomate Blé Fromage à tartiner ail et fines herbes Compotes de pomme <b>BIO</b>	Concombre <b>BIO</b> à la vinaigrette Cuisse de poulet rôti aux herbes Salade de pommes de terre <b>BIO</b> Fromage à tartiner Fruit de saison	Pastèque <b>BIO</b> Paupiette de veau au jus Duo de haricots à la crème Petit-suisse aux fruits Beignet aux pommes	Tomates <b>BIO</b> mozzarella et basilic Paëlla végétarienne ( avec riz <b>BIO</b> ) Gouda <b>BIO</b> Fruit de saison <b>BIO</b>	FERIÉ
Crêpe fourrée au chocolat Fruit de saison	Baguette viennoise <b>BIO</b> aux pépites de chocolat Jus de pomme	Baguette <b>BIO</b> aux fruits secs Compote de poire	Quatre-quarts Fruit de saison <b>BIO</b>	

lundi 17 juillet 2017	mardi 18 juillet 2017	mercredi 19 juillet 2017	jeudi 20 juillet 2017	vendredi 21 juillet 2017
Salade piémontaise <b>BIO</b> Cordon bleu de dinde Choux fleurs <b>BIO</b> persillés Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pommes <b>BIO</b>	Concombre <b>BIO</b> au fromage blanc Sauté de bœuf à chili Jardinière de légumes Fromage à tartiner Crêpe au sucre	Melon <b>BIO</b> Salade de pâtes <b>BIO</b> ( avec maïs, tomates et féta) Camembert Fruit de saison	Taboulé ( semoule <b>BIO</b> ) Filet de poisson pané <b>MSC</b> Purée de carottes <b>BIO</b> Fromage blanc nature Fruit de saison <b>BIO</b>	Carottes râpées <b>BIO</b> à la coriandre Sauté de poulet <b>Label Rouge</b> à la crème et aux champignons Riz <b>BIO</b> Emmental Mousse au chocolat
Barre bretonne Fruit de saison	Petit fourré au cacao Compote de poire	Baguette viennoise <b>BIO</b> aux pépites de chocolat Jus de pomme	Pain au lait Barre de chocolat Fruit de saison <b>BIO</b>	Petits-beurre Compote

Le pain accompagnant les repas et celui du goûter ainsi que les produits signalés par l'indication **BIO** sont issus de l'agriculture biologique.

Le label **MSC** est une certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable.

La viande de boeuf est d'origine France. La viande de veau est d'origine France/Allemagne/Pays-Bas.



Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusque.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.