

# MENUS SCOLAIRES DU 19 AU 30 JUIN 2017

lundi 19 juin 2017	mardi 20 juin 2017	mercredi 21 juin 2017	jeudi 22 juin 2017	vendredi 23 juin 2017
Chou blanc à la vinaigrette  Colombo de dinde  Boulgour <b>BIO</b>  Fromage blanc <b>BIO</b>  Fruit de saison <b>BIO</b>	Tomate <b>BIO</b> à la mozzarella  Sauté de bœuf à la mexicaine  Potatoes  Fromage à tartiner  Glace vanille et chocolat	Œuf dur <b>BIO</b> à la mayonnaise  Filet de hoki <b>MSC</b> meunière  Poêlée de légumes <b>BIO</b> ( carottes, pommes de terre, courgettes)  Brie <b>BIO</b>  Fruit de saison	Salade de maïs  Rôti de porc / Rôti de dinde  Carottes persillées <b>BIO</b>  Fromage à tartiner  Fruit de saison	Céleri rémoulade  Paëlla végétarienne ( avec riz <b>BIO</b> )  Gouda <b>BIO</b>  Flan à la vanille
Baguette à la levure <b>BIO</b> Pâte à tartiner Fruit de saison <b>BIO</b>	Baguette aux céréales <b>BIO</b> Confiture Jus de pomme	Brioche Barre chocolat Lait	Baguette viennoise <b>BIO</b> Miel Fruit de saison <b>BIO</b>	Baguette <b>BIO</b> aux fruits secs Fruit de saison <b>BIO</b>
lundi 26 juin 2017	mardi 27 juin 2017	mercredi 28 juin 2017	jeudi 29 juin 2017	vendredi 30 juin 2017
Sardine  Cuisse de poulet au miel et au paprika  Torsades <b>BIO</b>  Mimolette  Fruit de saison	Pastèque  Tajine d'agneau aux épices  Haricots verts <b>BIO</b> persillés  Fromage à tartiner  Éclair au chocolat	Carottes râpées <b>BIO</b>  Pizza aux trois fromages  Salade verte <b>BIO</b>  Yaourt <b>BIO</b> à la vanille  Fruit de saison <b>BIO</b>	Concombres <b>BIO</b> au fromage blanc  Couscous <b>BIO</b> aux légumes et boulettes de bœuf  Yaourt <b>BIO</b> au citron  Fruit de saison <b>BIO</b>	Salade verte <b>BIO</b>  Filet de cabillaud <b>MSC</b> à la sauce tomate  Purée de choux fleurs <b>BIO</b>  Tomme Blanche  Liégeois au chocolat
Baguette viennoise <b>BIO</b> aux pépites de chocolat  Compote de pomme <b>BIO</b>	Baguette <b>BIO</b>  Pâte à tartiner  Fruit de saison <b>BIO</b>	Madeleine  Fruit de saison <b>BIO</b>	Baguette aux céréales <b>BIO</b>  Miel  Fruit de saison <b>BIO</b>	Baguette à la levure <b>BIO</b>  Fromage à tartiner  Jus de pomme

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.