

MENUS SCOLAIRES DU 21 AOUT AU 1 SEPTEMBRE 2017

lundi 21 août 2017	mardi 22 août 2017	mercredi 23 août 2017	jeudi 24 août 2017	vendredi 25 août 2017
Tomates BIO au basilic Sauté de veau marengo Blé Tomme grise Liégeois au chocolat	Salade de lentille à l'échalote Paëlla au poisson (avec riz et petit pois BIO) Saint-Paulin Compote de pommes BIO	Pastèque BIO Cuisse de poulet rôti aux herbes Salade estivale BIO (maïs, petit pois et tomates) Fromage blanc Fruit de saison BIO	Salade de maïs BIO Filet de poisson meunière Carottes persillées BIO Gouda BIO Fruit de saison BIO	Concombre BIO au fromage blanc Penne BIO à la sauce tomate Fromage à tartiner Flan à la vanille BIO
Brioche tranchée Fruit de saison	Beignet aux pommes Lait	Pain au lait Fruit de saison BIO	Baguette viennoise BIO aux pépites de chocolat Jus de pomme	Barre marbrée Jus d'orange
lundi 28 août 2017	mardi 29 août 2017	mercredi 30 août 2017	jeudi 31 août 2017	vendredi 1 septembre 2017
Melon BIO Saucisses de volaille Petits pois aux oignons Tomme grise Œuf à la neige	Salade piémontaise BIO (pommes de terre, tomates, cornichon, œuf) Sauté de veau en goulash Courgettes BIO persillées Petit suisse Fruit de saison	Concombre BIO à la vinaigrette Cabillaud MSC à la sauce tomate Salade de riz, œufs et tomates BIO Fromage à tartiner Cocktail de fruits	Tomates BIO au basilic Couscous BIO de légumes Yaourt BIO à la vanille Fruit de saison	PAS DE RESTAURATION
Baguette à la levure BIO Barre de chocolat Fruit de saison BIO	Baguette viennoise BIO aux pépites de chocolat Jus de pomme	Baguette viennoise BIO Pâte à tartiner Compote	Pain d'épice Fruit de saison BIO	



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.