

MENUS SCOLAIRES DU 24 JUILLET AU 4 AOUT 2017

lundi 24 juillet 2017	mardi 25 juillet 2017	mercredi 26 juillet 2017	jeudi 27 juillet 2017	vendredi 28 juillet 2017
Tomates BIO au basilic Sauté de veau marengo Boulgour Tomme grise Liégeois au chocolat	Concombre BIO à la vinaigrette Paëlla au poisson (avec riz et petit pois BIO) Saint-Paulin Fruit de saison 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 Crème à la vanille	Macédoine à la mayonnaise Penne BIO à la sauce tomate Fromage à tartiner Flan à la vanille BIO
Brioche tranchée Fruit de saison	Beignet aux pommes Lait	Roulé au chocolat Fruit de saison BIO	Baguette viennoise BIO aux pépites de chocolat Jus de pomme	Barre marbrée Jus d'orange

lundi 31 juillet 2017	mardi 1 août 2017	mercredi 2 août 2017	jeudi 3 août 2017	vendredi 4 août 2017
Tomates BIO au basilic 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 Muffin aux pépites de chocolat	Melon BIO Cabillaud MSC à la ciboulette Blé BIO Fromage à tartiner Cocktail de fruits	Concombre BIO à la vinaigrette Couscous BIO de légumes Yaourt BIO à la vanille Fruit de saison	Carottes râpées BIO à la vinaigrette Boulettes de bœuf à la sauce tomate Coquillettes BIO Yaourt nature BIO Fruit de saison
Baguette à la levure BIO Pâte à tartiner Compote	Baguette viennoise BIO aux pépites de chocolat Jus de pomme	Pain d'épice Fruit de saison BIO	Baguette viennoise BIO Barre chocolat Fruit de saison BIO	Gaufre liégeoise 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, œuf, 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.