

MENUS SCOLAIRES DU 3 AU 7 JUILLET 2017

lundi 3 juillet 2017	mardi 4 juillet 2017	mercredi 5 juillet 2017	jeudi 6 juillet 2017	vendredi 7 juillet 2017
Salade de maïs	Pamplemousse	Œuf dur BIO à la mayonnaise	Tomates BIO au basilic	Melon BIO
Nuggets végétariens	Dos de colin au citron	Gratin de pommes de terre à la mozzarella et aux champignons	Sauté de veau	Torsades BIO à la bolognaise BIO
Haricots verts	Riz BIO à la tomate		Choux fleurs persillés	
Petit-suisse aux fruits	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Cheddar	Yaourt BIO à la vanille	Coulommiers
Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison BIO	Beignet au chocolat	Fruit de saison
Baguette aux fruits secs BIO	Baguette viennoise BIO	Pain d'épice	Baguette à la levure BIO	Baguette aux céréales BIO
Fromage à tartiner	Confiture	Fruit de saison	Miel	Pâte à tartiner
Jus d'orange	Fruit de saison BIO		Fruit de saison	Lait

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 pêcherie 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.

