

MENUS SCOLAIRES DU 7 AU 18 AOUT 2017

lundi 7 août 2017	mardi 8 août 2017	mercredi 9 août 2017	jeudi 10 août 2017	vendredi 11 août 2017
<p>Œuf dur à la mayonnaise</p> <p>Dos de colin MSC à la sauce tomate</p> <p>Boullgour</p> <p>Fromage à tartiner ail et fines herbes</p> <p>Compote de pomme BIO</p>	<p>Concombre BIO à la vinaigrette</p> <p>Cuisse de poulet rôti aux herbes</p> <p>Salade de pommes de terre BIO</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque BIO</p> <p>Sauté de dinde</p> <p>Brocolis BIO persillés</p> <p>Camembert</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Tomates BIO Mozzarella et basilic</p> <p>Paëlla végétarienne (avec riz BIO)</p> <p>Gouda BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Sauté de bœuf à chili</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Crêpe au chocolat</p>
<p>Galette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette viennoise BIO aux pépites de chocolat</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO aux fruits secs</p> <p>Compote de poire</p>	<p>Quatre-quarts</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Petit fourré au cacao</p> <p>Compote de poire</p>
lundi 14 août 2017	mardi 15 août 2017	mercredi 16 août 2017	jeudi 17 août 2017	vendredi 18 août 2017
<p>Salade piémontaise BIO</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Choux fleurs BIO persillés</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Compote de pomme BIO</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>Carottes râpées BIO à la coriandre</p> <p>Filet de poisson pané MSC</p> <p>Riz BIO à la tomate</p> <p>Emmental</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Taboulé (semoule BIO)</p> <p>Steak de bœuf</p> <p>Carottes persillées BIO</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Melon BIO</p> <p>Salade de pâte BIO (avec maïs, tomates et féta)</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Crème à la vanille</p>
<p>Barre bretonne</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Baguette viennoise BIO aux pépites de chocolat</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Biscuit à la pomme</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Petits-beurre</p> <p>Compote</p>

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.