

# Menus des centres d'été

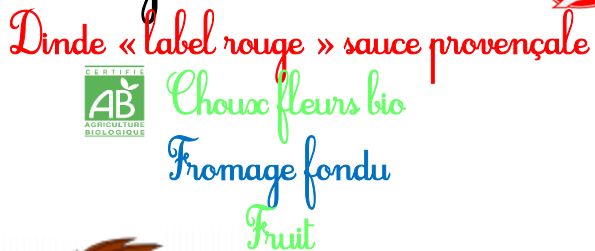


Lundi 06 août :



Goûter : Baguette bio, pâte à tartiner et lait

Jeudi 09 août :



Goûter : Pain aux céréales, miel et jus de fruit



Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique.

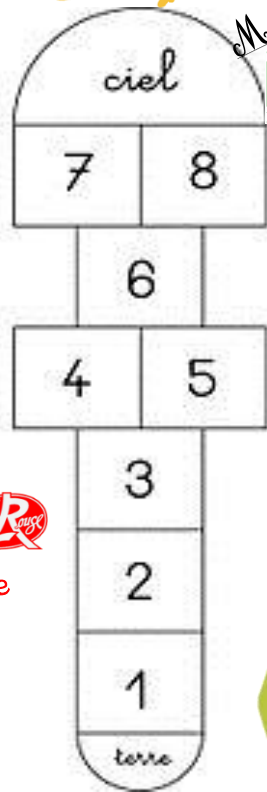
Les menus proposés par la Caisse des Écoles peuvent être modifiés selon les besoins du service. Ils sont disponibles sur le site internet de la mairie.

Ils sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, sésame, soja, sulfite et anhydride sulfureux, fruits à coques, gluten, céleri, moutarde et lupin.

Selon l'approvisionnement, veau d'origine France, Allemagne ou Hollande – Comme stipulé dans notre cahier des charges, tous nos fruits sont « de saison »

\*Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous nos poissons enrobés sont > ou = à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.

Menu végétarien



Mardi 07 août :



Goûter : Déjeunette chocolat et jus de fruit

Mercredi 08 août :



Goûter : Baguette bio, confiture et lait aromatisé

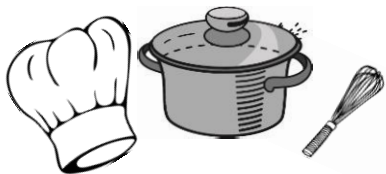
Vendredi 10 août :



Goûter : Ptit carré à la fraise et lait



Notre établissement scolaire bénéficie de subventions de la Région Île-de-France et de l'Union Européenne dans le cadre du régime européen de distribution de lait aux écoles.



# Menus des centres d'été



Lundi 13 août :

Poisson gratiné « pêche durable »  
Épinards à la crème  
Saint nectaire AOP  
Fruit

Goûter : Pain au lait, chocolat et jus de fruit

Jeudi 16 août :

Laitue et dés d'emmental  
Brandade de poisson  
Mousse au chocolat

Goûter : Croissant et lait

Mardi 14 août :

Concombre vinaigrette  
Boeuf VBF bourguignon  
Boulgour bio

Yaourt à la pêche bio

Goûter : Baguette bio, vache qui rit et jus de fruit

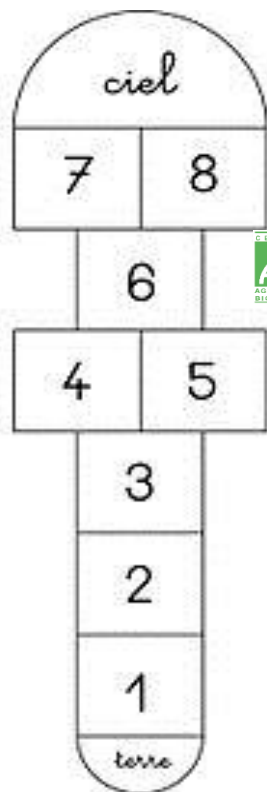
Vendredi 17 août :

Nuggets végétarien  
Petit pois bio  
Comté AOP  
Fruit

Goûter : Pain complet, confiture et jus de fruit

Mercredi 15 août :

FERIE

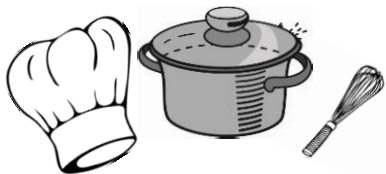


Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique.

Les menus proposés par la Caisse des Écoles peuvent être modifiés selon les besoins du service. Ils sont disponible sur le site internet de la mairie. Ils sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, sésame, soja, sulfite et anhydride sulfureux, fruits à coques, gluten, céleri, moutarde et lupin.

Selon l'approvisionnement, veau d'origine France, Allemagne ou Hollande – Comme stipulé dans notre cahier des charges, tous nos fruits sont « de saison »

\*Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous nos poissons enrobés sont > ou = à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.



# Menus des centres d'été



 **Lundi 20 août :**

Pastèque

**Dinde label rouge sauce champignon**



Semoule bio

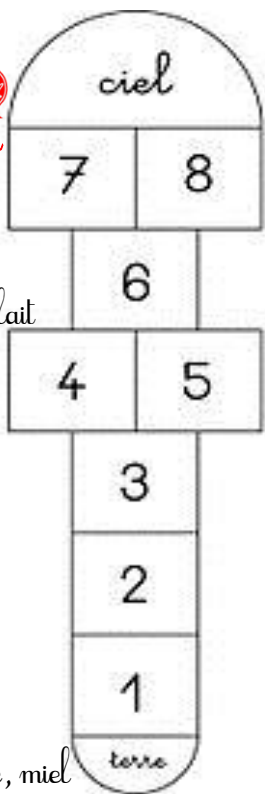


Luisse aromatisé

Goûter : Baguette bio, pâte à tartiner et lait



Menu végétarien



 **Mardi 21 août :**

Veau marengo

Carottes bio



Fromage à coque rouge

Fruit

Goûter : Chausson aux pommes et jus de fruit

**Vendredi 24 août :**

Steak haché VBF



Gratin de courgettes bio

Camembert bio



Salade de fruits frais

Goûter : Moelleux au chocolat et lait

**Mercredi 22 août :**



Tomate bio, mozzarella et olives

Vinaigrette olive-citron

Dorade pêche durable sauce crevettes

Pomme de terre persillées

Purée de fruits bio



Goûter : Baguette bio, confiture et lait aromatisé



**Jeudi 23 août :**

Panê de blé et de tomate

Poêlée campagnarde

Comme noire

Fruit

Goûter : Baguette au sésame, miel et jus de fruit



*Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique.*

Les menus proposés par la Caisse des Écoles peuvent être modifiés selon les besoins du service. Ils sont disponible sur le site internet de la mairie. Ils sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, sésame, soja, sulfite et anhydride sulfureux, fruits à coques, gluten, céleri, moutarde et lupin.

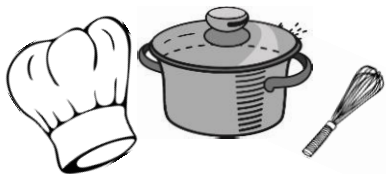
Selon l'approvisionnement, veau d'origine France, Allemagne ou Hollande – Comme stipulé dans notre cahier des charges, tous nos fruits sont « de saison »

\*Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous nos poissons enrobés sont > ou = à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.



RÉCIT préscolaire





# Menus des centres d'été



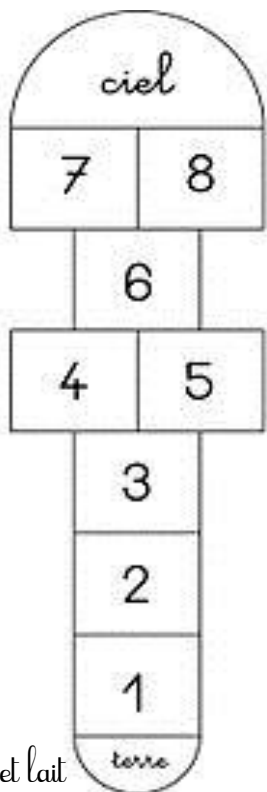
**Lundi 27 août :**  
Boeuf VBF sauce oignons

Brocolis

Petit saint paulin bio

Fruit

Goûter : Brioche, chocolat et jus de fruit



**Mardi 28 août :**  
Concombre vinaigrette  
Poisson meunière

Purée

Flan vanille

Goûter : Baguette bio, vache qui rit et jus de fruit



Bonne rentrée !



Menu végétarien

**Mercredi 29 août :**  
Galette de soja tomate basilic  
Ratatouille - riz bio

Cantal AOP

Fruit

Goûter : Baguette bio, pâte à tartiner et lait



**Jeudi 30 août**  
Carottes râpées bio

Cabillaud sauce citron

Bulgour bio

Yaourt sucré bio

Goûter : Pain au chocolat et lait



Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique.

Les menus proposés par la Caisse des Écoles peuvent être modifiés selon les besoins du service. Ils sont disponible sur le site internet de la mairie. Ils sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachide, sésame, soja, sulfite et anhydride sulfureux, fruits à coques, gluten, céleri, moutarde et lupin.

Selon l'approvisionnement, veau d'origine France, Allemagne ou Hollande - Comme stipulé dans notre cahier des charges, tous nos fruits sont « de saison »

\*Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous nos poissons enrobés sont > ou = à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.

