



MENUS SCOLAIRES DU 20 AU 31 AOUT 2018

lundi 20 août 2018	mardi 21 août 2018	mercredi 22 août 2018	jeudi 23 août 2018	vendredi 24 août 2018
Tomate BIO au basilic Sauté de veau marengo Blé Fromage en coque de cire Liégeois au chocolat	Salade de lentilles à l'échalote Blanquette de dinde Duo de haricots verts BIO et haricots beurre Saint-paulin Compote de pomme BIO	Salade verte BIO Cuisse de poulet rôti aux herbes Salade estivales (petits pois, tomates BIO , maïs BIO) Fromage blanc nature Fruit de saison BIO	Salade de maïs BIO Filet de colin pané Carottes persillées BIO Fromage à tartiner Pastèque BIO	Concombre BIO bulgare Penne BIO sauce tomate et emmental Gouda BIO Flan à la vanille BIO
Madeleine Fruit de saison BIO	Beignet aux pommes Lait BIO	Pain au lait Fruit de saison BIO Barre de chocolat	Baguette viennoise BIO aux pépites de chocolat Jus de pomme	Barre marbrée Jus d'orange
lundi 27 août 2018	mardi 28 août 2018	mercredi 29 août 2018	jeudi 30 août 2018	vendredi 31 août 2018
Concombre BIO à la vinaigrette Sauté de poulet Petits pois aux oignons Tomme grise Riz au lait	Salade piémontaise (œufs BIO , cornichons, pommes de terre BIO , tomates BIO) Sauté de veau Courgettes persillées BIO Petit-suisse Fruit de saison	Melon BIO Saucisses de volaille Riz BIO à la tomate Yaourt à la vanille BIO Fruit de saison	Macédoine à la mayonnaise Raviolis aux légumes Fromage à tartiner Cocktail de fruits	PAS DE RESTAURATION
Baguette viennoise BIO Barre chocolat Fruit de saison BIO	Baguette viennoise BIO aux pépites de chocolat Jus de pomme	Baguette à la levure 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.