

# MENUS SCOLAIRES DU 23 JUILLET AU 3 AOUT JUILLET 2018

lundi 23 juillet 2018	mardi 24 juillet 2018	mercredi 25 juillet 2018	jeudi 26 juillet 2018	vendredi 27 juillet 2018
Tomate <b>BIO</b> au basilic	Pastèque <b>BIO</b>	Salade de betteraves	Salade de maïs <b>BIO</b>	Concombre <b>BIO</b> à la menthe
Sauté de veau marengo	Paëlla au poisson ( avec riz et petits pois <b>BIO</b> )	Nuggets végétariens	Filet de poisson meunière	Cuisse de poulet rôti aux herbes
Boullgour	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Haricots verts persillés	Carottes persillées <b>BIO</b>	Salade estivale (maïs <b>BIO</b> , tomates <b>BIO</b> , petits pois)
Fromage à tartiner	Flan <b>BIO</b> à la vanille	Fromage blanc nature	Gouda <b>BIO</b>	Fromage à tartiner
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison <b>BIO</b>
Gaufre liégeoise	Beignet aux pommes	Madeleine au chocolat	Baguette <b>BIO</b> aux pépites de chocolat	Barre marbrée
Fruit de saison	Lait <b>BIO</b>	Fruit de saison <b>BIO</b>	Jus de pomme	Jus d'orange

lundi 30 juillet 2018	mardi 31 juillet 2018	mercredi 1 août 2018	jeudi 2 août 2018	vendredi 3 août 2018
Tomate <b>BIO</b> à la vinaigrette	Salade piémontaise <b>BIO</b> ( pommes de terre, tomates, cornichons, œufs)	Melon <b>BIO</b>	Concombre <b>BIO</b> bulgare	Carottes râpées <b>BIO</b> à la vinaigrette
Saucisse de volaille	Sauté de veau en goulasch	Cabillaud <b>MSC</b> à la ciboulette	Couscous <b>BIO</b> de légumes	Macaronis <b>BIO</b> à la bolognaise
Petits pois aux oignons	Courgettes <b>BIO</b> persillées	Blé <b>BIO</b>	Yaourt à la vanille <b>BIO</b>	Yaourt nature <b>BIO</b>
Tomme grise	Petit-suisse	Fromage à tartiner	Fruit de saison <b>BIO</b>	Fruit de saison <b>BIO</b>
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote		
Baguette à la levure	Baguette <b>BIO</b> aux pépites de chocolat	Pain d'épice	Baguette viennoise	Gaufre liégeoise
Pâte à tartiner	Jus de pomme	Fruit de saison <b>BIO</b>	Barre chocolat	Fruit de saison <b>BIO</b>
Compote			Fruit de saison <b>BIO</b>	

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.