



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 BIO au basilic	Pastèque BIO	Salade de betteraves	Salade de maïs BIO	Concombre BIO à la menthe
Sauté de veau marengo	Paëlla au poisson (avec riz et petits pois BIO)	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 BIO	Salade estivale (maïs BIO , tomates BIO , petits pois)
Fromage à tartiner	Flan BIO à la vanille	Fromage blanc nature	Gouda BIO	Fromage à tartiner
Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison BIO
Gaufre liégeoise	Beignet aux pommes	Madeleine au chocolat	Baguette BIO aux pépites de chocolat	Barre marbrée
Fruit de saison	Lait BIO	Fruit de saison BIO	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 BIO à la vinaigrette	Salade piémontaise BIO (pommes de terre, tomates, cornichons, œufs)	Melon BIO	Concombre BIO bulgare	Carottes râpées BIO à la vinaigrette
Saucisse de volaille	Sauté de veau en goulasch	Cabillaud MSC à la ciboulette	Couscous BIO de légumes	Macaronis BIO à la bolognaise
Petits pois aux oignons	Courgettes BIO persillées	Blé BIO	Yaourt à la vanille BIO	Yaourt nature BIO
Tomme grise	Petit-suisse	Fromage à tartiner	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO
Fruit de saison	Fruit de saison	Compote		
Baguette à la levure	Baguette BIO aux pépites de chocolat	Pain d'épice	Baguette viennoise	Gaufre liégeoise
Pâte à tartiner	Jus de pomme	Fruit de saison BIO	Barre chocolat	Fruit de saison BIO
Compote			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.