

MENUS SCOLAIRES DU 9 AU 20 JUILLET 2018

lundi 9 juillet 2018	mardi 10 juillet 2018	mercredi 11 juillet 2018	jeudi 12 juillet 2018	vendredi 13 juillet 2018
Tomate BIO / mozzarella basilic Paëlla végétarienne (avec riz BIO) Fromage frais ail et fines herbes Compote de pomme BIO	Concombre BIO à la vinaigrette Cuisse de poulet rôti aux herbes Salade de pommes de terre BIO Petit-suisse aux fruits Fruit de saison	Pastèque BIO Paupiette de veau Haricots verts persillés Fromage à tartiner Beignet à la pomme	Oeuf dur mayonnaise Dos de colin MSC à la tomate Blé Gouda BIO Fruit de saison BIO	Macédoine à la vinaigrette Tajine de dinde aux abricots Semoule BIO Fromage blanc à la vanille Banane
Madeleine Fruit de saison	Baguette viennoise BIO aux pépites de chocolat Jus de pomme	Baguette BIO aux fruits secs Compote	Quatre-quarts BIO Fruit de saison BIO	Madeleine au chocolat Fruit de saison

lundi 16 juillet 2018	mardi 17 juillet 2018	mercredi 18 juillet 2018	jeudi 19 juillet 2018	vendredi 20 juillet 2018
Salade piémontaise BIO (pommes de terre, tomates, cornichons, œuf) Cordon bleu de dinde Purée de carotte BIO Fromage à tartiner Compote de pomme BIO	Concombre BIO bulgare Sauté de bœuf Jardinière de légumes (petits pois, navets, carottes) Yaourt nature BIO Madeleine au chocolat	Melon BIO Salade de pâtes BIO (avec maïs, tomates et féta) Camembert Mousse au chocolat	Taboulé (avec semoule BIO) Hoki pané MSC Courgettes BIO persillées Fromage blanc nature Fruit de saison BIO	Carottes râpées BIO à la coriandre Sauté de poulet Label rouge à la crème et aux champignons Riz BIO Emmental Fruit de saison BIO
Gaufre liégeoise Fruit de saison	Barre bretonne Compote	Baguette BIO aux pépites de chocolat Jus de pomme	Pain au lait Barre chocolat Fruit de saison BIO	Petit-beurre Compote

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.