

Menus des centres d'été



Lundi 05 août :



Tomate bio - olives

Merquerez

Frites

Fromage blanc aux fruits bio



Goûter : Baguette bio, confiture et jus



Jeudi 08 août :

Goulash de bœuf VBF



Beignets de salsifis

Fromage à coque rouge

Fruit

Goûter : Croissant et jus d'orange bio



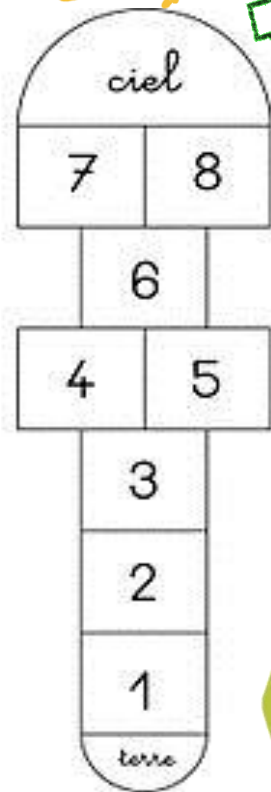
Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique.

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 UE / Volaille et Porc : France / Agneau origine UE et/ou Pays Tiers - 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.



Mardi 06 août :

Nuggets végétarien

Gratin de choux fleurs bio



Edam

Fruit

Goûter : Pain tranché de campagne bio,
Pâte à tartiner et lait



Goûter :

Barre marbrée au chocolat et
purée de fruits bio

Mercredi 07 août :

Pastèque bio



Colin « pêche durable »
sauce vanille



Blé bio aux légumes

Yaourt bio citron



Goûter : Baguette bio, fromage et jus



Vendredi 09 août :

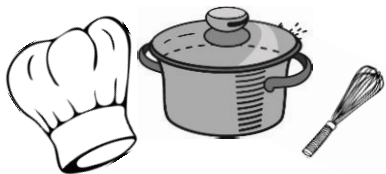
Laitue et dés d'emmental

Chili sin carne végétarien maison

Riz bio - haricots rouges

Mousse au chocolat au lait





Menus des centres d'été



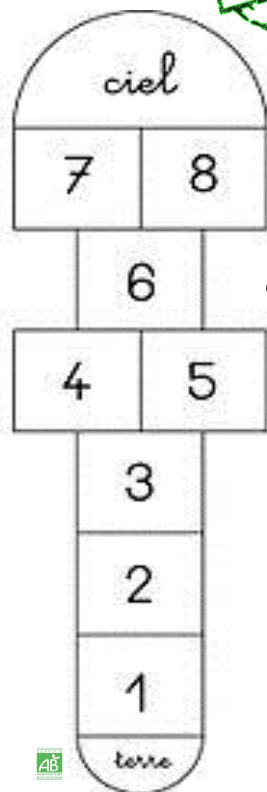
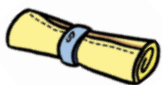
Lundi 12 août :

Concombre vinaigrette
Brandade de poisson
Suisses aromatisés

Goûter : Pain tranché aux graines de chia bio,
Fromage et jus

Jeudi 15 août :

FERIE



Mardi 13 août :

Melon charentais bio
Ravioli au tofu bio
Ran au chocolat

Goûter : Pain au chocolat et lait bio

Vendredi 16 août :

Boeuf VBF aux olives
Ratatouille - pomme de terre
Port salut
Fruit

Goûter : Baguette bio, pâte à tartiner, lait

Mercredi 14 août :

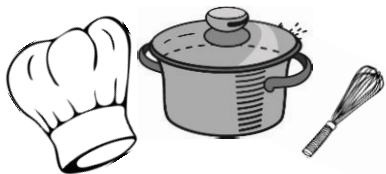
Galette de soja tomate basilic
Petit pois bio
Gouda
Fruit bio

Goûter : Baguette bio, chocolat et jus



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 UE / Volaille et Porc : France / Agneau origine UE et/ou Pays Tiers - 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 19 août :

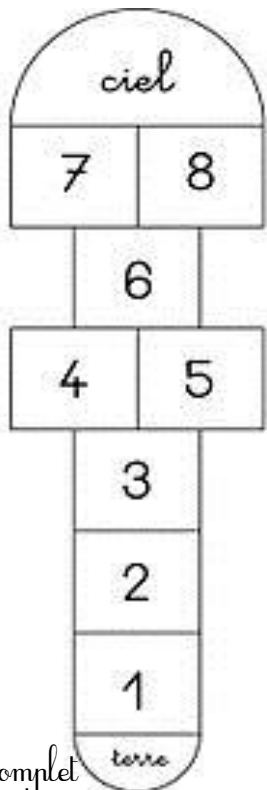
Rôti de veau froid

Gratin de courgettes bio

Brie bio

Fruit

Goûter : Baguette bio, confiture et lait



Jeudi 22 août :

Cajine d'agneau aux abricots

Carottes bio

Saint nectaire AOP

Salade de fruits

Goûter : Pain tranché semi complet bio, miel et lait aromatisé



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 UE / Volaille et Porc : France / Agneau origine UE et/ou Pays Tiers - 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.



Mardi 20 août :

Omelette au fromage bio

Brocolis bio

Petit saint paulin bio

Fruit bio

Goûter : Quatre-quart et lait bio



Vendredi 23 août :



Pastèque bio

Hoki pêche durable sauce américaine

Pommes noisettes

Yaourt sucré bio

Goûter : Baguette bio, fromage et jus



Mercredi 21 août :

Tomate, mimolette et croûtons

Curry de lentilles et de soja maison

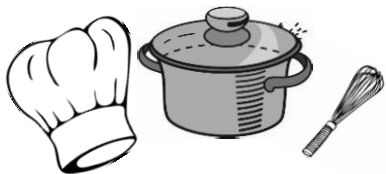
Riz bio

Purée de fruits

Goûter : Pain viennois au chocolat et jus d'orange bio



RÉCET préscolaire



Menus des centres d'été




 **Lundi 26 août :**

Poisson gratiné* pêche durable

Épinards bio à la crème 

Fromage ails et fines herbes

Fruit bio 

Goûter : Pain au lait, chocolat et lait bio 

Jeudi 29 août :

Scarole, fêta et tomates cerises

Sauce caesar

Cabillaud sauce dugléré

 Coquillettes bio

Carte aux pommes bio 

Goûter : Baguette bio, confiture et lait 



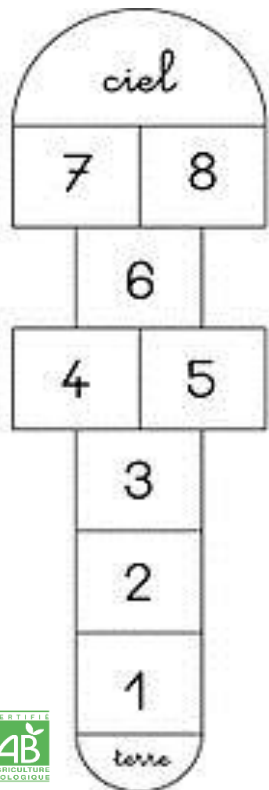
Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique.

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 UE / Volaille et Porc : France / Agneau origine UE et/ou Pays Tiers- 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.



Mardi 27 août :

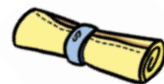
Radis

Couscous bio 

Végétarien fait maison

Fromage blanc sur coulis de fruits rouges

Goûter : Pain tranché aux pépites de chocolat bio et jus 



Vendredi 30 août :

FERME

