

# Menus des centres d'été



Lundi 08 juillet :



Tomate bio - olives

Merquerez

Frites

Fromage blanc aux fruits bio



Goûter : Baguette bio, confiture et jus



Jeudi 11 juillet :

Goulash de bœuf VBF



Beignets de salsifis

Fromage à coque rouge

Fruit

Goûter : Croissant et jus d'orange bio



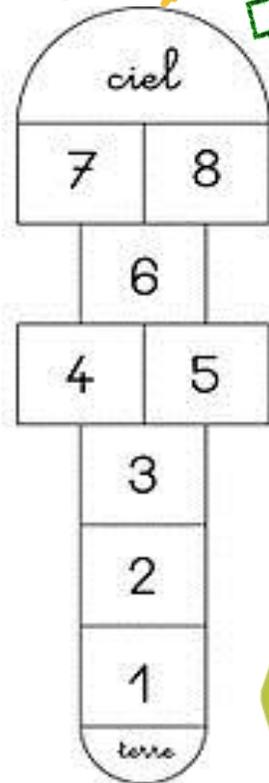
*Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique.*

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 09 juillet :

Nuggets végétarien

Gratin de choux fleurs bio



Edam

Fruit

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



Goûter :



Vendredi 12 juillet  
Laitue et dés d'emmental

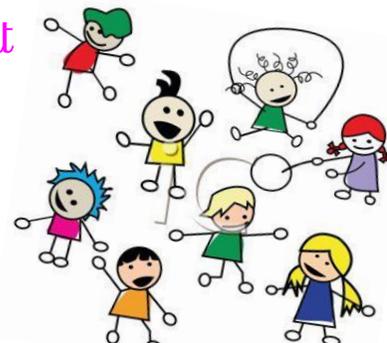
Tikka masala végétarien maison

Boulgour bio



Mousse au chocolat au lait

Goûter : Barre marbrée au chocolat et  
purée de fruits bio



Mercredi 10 juillet :

Pastèque bio



Colin « pêche durable »  
sauce vanille



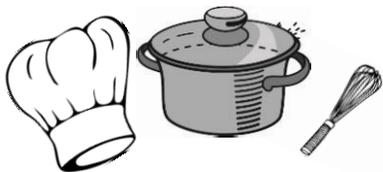
Blé bio aux légumes



Yaourt bio citron

Goûter : Baguette bio, fromage et jus





# Menus des centres d'été



Lundi 15 juillet:

Concombre vinaigrette  
Brandade de poisson  
Suisses aromatisés

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

Jeudi 18 juillet

Taboulé  
Carte au fromage  
Salade verte bio  
Île flottante

Goûter : Ptit carré à la fraise et jus d'orange bio

Mardi 16 juillet

Melon charentais bio  
Ravioli au tofu bio  
Ran au chocolat

Goûter : Pain au chocolat et lait bio

Mercredi 17 juillet:

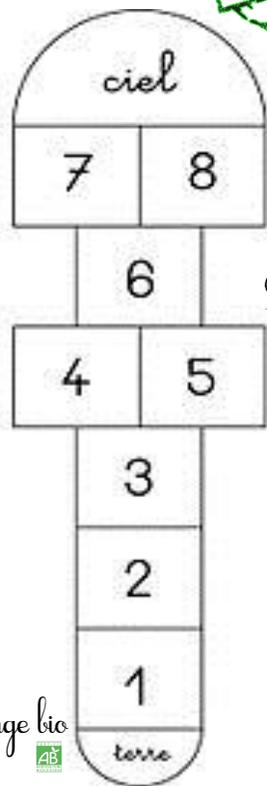
Galette de soja tomate basilic  
Petit pois bio  
Gouda  
Fruit bio

Goûter : Baguette bio, chocolat et jus

Vendredi 19 juillet:

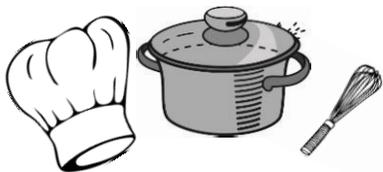
Steak haché VBF  
Ratatouille - pomme de terre  
Port salut  
Fruit

Goûter : Baguette bio, pâte à tartiner, lait



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

Les menus proposés par la Caisse des Ecoles 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 22 juillet.

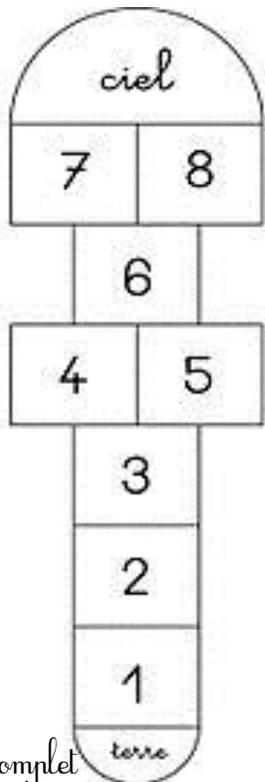
Rôti de veau froid

Gratin de courgettes bio

Brie bio

Fruit

Goûter : Baguette bio, confiture et lait



Jeudi 25 juillet

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 Ecoles 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 23 juillet

Omelette au fromage bio

Brocolis bio

Petit saint paulin bio

Fruit bio

Goûter : Quatre-quart et lait bio



Vendredi 26 juillet.

Pastèque bio

Hoki pêche durable sauce américaine

Pommes noisettes

Yaourt sucré bio

Goûter : Baguette bio, fromage et jus



Mercredi 24 juillet.

Tomate, mimolette et croûtons

Curry de lentilles et de soja maison

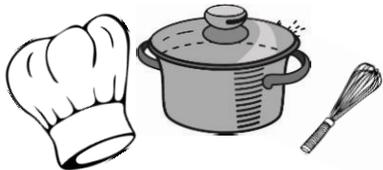
Riz bio

Purée de fruits

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



RÉCET présoctaire



# Menus des centres d'été



 **Lundi 29 juillet:**

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 01 août**

Scarole, fêta et tomates cerises

Sauce caesar

Cabillaud sauce dugléré

 Coquillettes bio

Carte aux pommes bio 

Goûter : Baguette bio, confiture et lait 

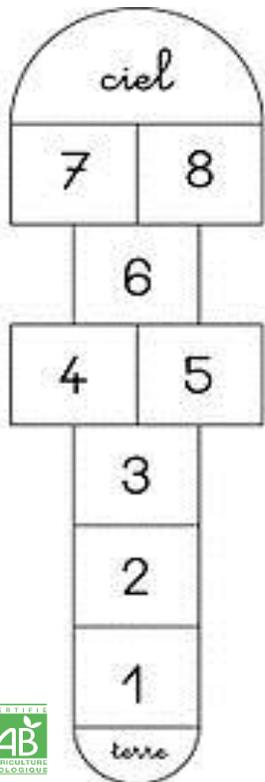


*Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique.*

Les menus proposés par la Caisse des Ecoles 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 30 juillet:**

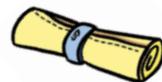
Radis

Couscous bio 

Végétarien fait maison

Fromage blanc sur coulis de fruits rouges

Goûter : Pain tranché aux pépites de chocolat bio et jus 



**Vendredi 02 août:**

Boeuf VBF sauce olive 

Poêlée champêtre

Comme noire

Fruit

Goûter : Muffin double choco et jus d'orange bio 



**Mercredi 31 juillet:**

Pané de blé et de tomate

Haricots plats



Camembert bio

Fruit

Goûter : Baguette bio, miel et lait aromatisé chocolat 

