



Lundi 1 juillet :

Radis beurre (lait)

Steack haché de boeuf sauce barbecue



Petits pois bio

Fromage blanc bio (lait)



Mardi 2 juillet :

Tomates et fêta (lait) vinaigrette

Poisson sauce au beurre blanc (gluten, lait)

Courgettes et Pommes de terre

Liégeois (lait) **chocolat / vanille**

Mercredi 3 juillet :

Concombre et carottes bio vinaigrette

Sandwich Baguette (gluten) et chips

Knack de volaille ketchup **moutarde (soja, blé, lait)**



Yaourt bio (lait)

Goûter : Croissant (**gluten, œuf, lait**) et jus de fruits



Jeudi 4 juillet :

Pizza végétarienne (lait, gluten)

Batavia vinaigrette

Saint Paulin bio (lait)

Pomme bio



Vendredi 5 juillet :

Betteraves vinaigrette

Raviolis au tofu (soja, gluten, céleri)

Vache qui rit (lait)

Compote ou fruit

vinaigrette (moutarde, sulfites)

Les allergènes sont notifiés entre parenthèses.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.



Le pain ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique



La viande de bœuf, porc et volaille sont d'origine France



La volaille est « Label Rouge »



La viande de veau et d'agneau sont d'origine UE



Appellation d'origine contrôlée/protégée



Certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles



* Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous les poissons enrobés sont ≥ à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.