



## Menus





## Mardi 09 juillet: « repas froid »

Lundi 08 iuillet :

Thon (poisson) , macédoine vinaigrette

Pommes de terre , tomates vinaigrette

**Emmental** (lait)

**Compote de Fraise** 

## Mercredi 10 juillet:

Goûter: Carré à la pomme (gluten, œuf) et lait chocolaté commerce équitable

Salade et mozzarella vinaigrette (lait, sulfites, moutarde)

**Volognaise** (égréné de pois)

Coquillettes (gluten, lait)

Banane au Chocolat et/ou chantilly (lait)

Goûter: Pain au lait (gluten, lait, oeuf), noisette (fruit à coque), lait nature bio

Jeudi 11 juillet : continent africain - Sénégal

Vendredi 12 juillet : continent Américain

Sauté de bœuf sauce sénégalaise

Tomates, maïs vinaigrette

Poêlée de légumes et pommes de terre

Chiffonnade de salade vinaigrette

Fish (Poisson, gluten) ketchup, mayonnaise, moutarde

Semoule au lait (gluten, lait)

Les allergènes sont notifiés entre parenthèses.

Pain Burger (gluten, sésame, féves) cheddar (lait)

**Goûter:** Baguette (gluten) bio, miel, jus d'orange bio

**Brownie** (gluten, lait, œuf,soja, fruit à coque)

et crème anglaise (lait)

Goûter: Pain (gluten) bio, vache qui rit, prunes bio

Mayonnaise: oeuf, moutarde

vinaigrette (moutarde, sulfites)

Conformément au règlement CE nº1169/2011, 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.

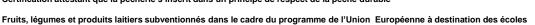
Le pain ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique

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

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 pêcherie s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable

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