



## Mardi 09 juillet : « repas froid »

Lundi 08 juillet :

**Thon** (poisson) , **macédoine** vinaigrette

**Pommes de terre** , **tomates** vinaigrette

**Emmental** (lait)

**Compote de Fraise**

**FERMÉ**

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, œuf), noisette (fruit à coque), lait nature bio

Jeudi 11 juillet : continent africain - Sénégal

**Tomates, maïs** vinaigrette

Vendredi 12 juillet : continent Américain

**Sauté de bœuf** sauce sénégalaise

**Chiffonnade de salade** vinaigrette

**Poêlée de légumes et pommes de terre**

**Fish** (Poisson, gluten) ketchup, mayonnaise, moutarde

**Semoule au lait** (gluten, lait)

**Pain Burger** (gluten, sésame, fèves) cheddar (lait)

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

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

**et crème anglaise** (lait)

Les allergènes sont notifiés entre parenthèses.

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

▲ **Mayonnaise :** œuf, moutarde

★ **vinaigrette** (moutarde, sulfites)

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 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 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.