



Lundi 15 juillet :

Tomates bio vinaigrette

Galette de soja (blé, soja)

Riz bio (lait) et **épinards bio** (lait)

Yaourt aux fruits bio

Goûter : Gâteau (gluten, oeuf) et Nectarine bio

Mardi 16 juillet:

Carottes bio et cantal (lait) vinaigrette

Saumon sauce crème aneth (poisson, lait, gluten)

Haricots verts bio beurre persillade (lait)

Gaufre au sucre (gluten, œuf, soja)

Goûter : Baguette bio (gluten), barre choco, lait nature bio

Mercredi 17 juillet : continent Américain

Concombre bio vinaigrette

Saucisses végétariennes (fèves) ketchup

Pain hot dog (dégustation de frites de patates douces)

Yaourt (lait) **abricot ou vanille**

Goûter : Pain bio (gluten), confiture, Purée de fruit



Vendredi 21 juillet: Repas froid

Jeudi 20 juillet:

Steack haché sauce Boursin ou Vache qui rit (lait)

Patato Pop's

Babybel (lait)

Pastèque

Goûter : Pancakes (gluten, lait, oeuf) et confiture de prunes, lait chocolaté commerce équitable

Melon Charentais

Tranche de poulet sauce barbecue

Pâtes (gluten), **maïs**, **mimolette** (lait) et **concombres**

Flan (lait) **caramel**

Goûter : Pain aux céréales (gluten, sésame), Kiri (lait), Noix (fruit à coque)

Les allergènes sont notifiés entre parenthèses. **Mayonnaise** : oeuf, 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.