



Lundi 22 juillet :

Salade verte vinaigrette 

Poisson pané (gluten) sauce tartare (mayonnaise)

Petits pois au beurre persillés (lait)



Fromage blanc bio (lait)

Goûter : Pain de campagne (gluten), confiture cerises et abricots HVE

Mardi 23 juillet : continent asiatique

Emincé de boeuf sauce aux oignons (gluten, soja)

Pâtes aux légumes (gluten, lait)

Samos (lait)

Salade d'ananas, litchis et mangues au sirop

Goûter : Viennoise nature (gluten, lait, œuf), barre de chocolat et lait bio

Mercredi 24 juillet :

Pastèque 

Pizza aux fromages (gluten, lait)

Salade verte vinaigrette 

Yaourt à boire (Lait)

Goûter : Brioche (gluten, lait, œuf), raisins secs et compote



Vendredi 26 juillet :

Jeudi 25 juillet : continent Africain - Cameroun

Poulet sauce yassa (moutarde, gluten, céleris) 

Coleslaw mayonnaise (œuf, moutarde)

Galette de boulgour, lentilles, légumes (gluten)



Riz jaune bio (lait)

Beignets de courgettes (gluten) et ketchup

Kwaito (lait)

Liégeois chocolat (Lait)

Banane commerce équitable

Pas de service de Goûter

Goûter : Chausson aux pommes (gluten, lait, oeuf) et lait chocolat

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



vinaigrette (moutarde, sulfites)



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



La volaille est « Label Rouge »



Mayonnaise : oeuf, moutarde



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.

