



Lundi 29 juillet:



Betteraves bio vinaigrette

Raviolis au tofu (soja, gluten, céleris)

Vache qui rit (lait)

compote de fruits

Goûter : Moelleux nature (gluten, oeufs), Lait

Mardi 30 juillet : continent européen

Paëlla de la mer (poisson, crustacés, mollusques)

Riz bio (lait)

Bûche au lait de chèvre et vache (lait)

Churros sucre, chocolat (gluten)

Goûter : Pain aux céréales bio (gluten, sésame), confiture et abricots

Mercredi 31 juillet :

Merguez

Ratatouille et semoule (gluten)

Camembert bio (lait)

Melon charentais

Goûter : Baguette bio (gluten), miel et lait commerce équitable chocolat



Jeudi 01 août:

Koshari (lentilles, pois chiches)

Blé bio et quinoa (gluten, lait)

Mimolette (lait)

Nectarine bio

Goûter : Barre marbrée choco (gluten, oeuf), purée de fruits bio

Vendredi 02 août :

Laitue, concombre vinaigrette

Pané fromagé (lait, gluten, œuf)

Purée de carottes crème (lait)

Semoule (gluten) ou **Riz au lait**

Goûter : Moelleux amandes (gluten, œuf, fruits à coque), jus d'oranges bio

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 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.