



Lundi 04 août:

Mardi 05 août : Le Sud Ouest

Galette de soja tomate basilic (gluten)

Saucisse de volaille (.....)

Pâtes bio (gluten, lait)

Pommes de terre bio et haricots blancs bio

Emmental (lait)

en sauce tomate (gluten)
Tome des Pyrénées (lait)

Pêche

Tarte aux myrtilles

Goûter : Quatre quart (gluten, œuf, lait) et lait bio

Goûter : Baguette aux céréales (gluten, sésame) , chocolat et prunes bio

Mercredi 06 août : le Nord

Carottes râpées bio, endives et dés de mimolette

vinaigrette (lait, sulfites, moutarde)

Flamiche aux poireaux (gluten, œuf , lait)

Yaourt nature bio

Gaufre au sucre (gluten, œuf , soja)



Goûter : Pain de mie (gluten, lait), confiture bio, brugnion bio

Jeudi 07 août : le Sud – Est

Vendredi 08 août : la Bretagne

Tomates bio provençales, tomme de brebis Carottes râpées bio, artichauts, crevettes

Sauté de bœuf bio au jus chapelure vinaigrette Cabillaud MSC SAUCE Armoricaïne (Poisson, gluten, lait)

Pommes de terre bio

Poêlée du marché Breton

Abricots façon Melba Chantilly coulis de fruits (lait) **Flan bio vanille caramel breton** (lait)

Goûter : Baguette (gluten) bio, miel, , yaourt à la fraise bio (lait) **Goûter :** Pain (gluten) bio, vache qui rit bio, cerneaux de noix

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.

AB Le pain ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique **19** Recette des chefs de cuisine de la caisse des écoles

W La viande de bœuf, porc et volaille sont d'origine Franc **Label Rouge** La volaille est « Label Rouge »

U.E. La viande de veau et d'agneau sont d'origine UE **AOC** Appellation d'origine contrôlée/protégée

D Certification attestant que la pêcherie s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable

U.E. 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.

