

Menus

Juin - Juillet (sans viande)

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de L'union Européenne à destination des écoles



Produit sous label de qualité « bio »



Produit sous autre label de qualité (Label rouge, AOP, AOC, HVE, IGP, Pêche durable, Produit fermier ...)



Produit local



Menu végétarien



	Du 1 au 5	Du 8 au 12	Du 15 au 19	Du 22 au 26	Du 29 Juin au 3 Juillet
LUNDI	Carottes râpées- Maïs Poisson façon Fish and chips Tortis Bûche de chèvre Pêches	Œuf mimosa Bolognaise végétale Spaghettis Yaourt de brebis nature	Salade Californienne Filet de colin sauce tomate Coquillettes Ile flottante	Tomates vinaigrette Carbonara végétale Spaghettis Abricots	Friand au fromage Saucisse végétale sauce diable Ratatouille Pastèque
MARDI	Melon Lasagnes aux légumes Salade verte Crème aux œufs	Crêpe au fromage Poisson du jour beurre Nantais Duo de haricots Melon	Rillette de thon Crêpe au fromage Petits pois carottes Emmental Compote de pommes	Concombre à la menthe Couscous boulettes végétales Semoule Petits suisses aux fruits	Tomates vinaigrette Poisson du jour sauce crème Riz Fromage blanc nature avec sa purée de pomme-mangue et biscuit
JEUDI	Salade Tex Mex Poisson du jour sauce poivrons Chou romanesco Flan Parisien	Salade composée Brandade de poisson Camembert Tartelette aux fraises	Melon Quinoa et boulgour à la mexicaine Brownie chocolat blanc	Salade de riz à la Niçoise Dos de lieu sauce Dijonnaise Brocolis Glace choco-vanille	Taboulé Quiche aux fromages Salade verte Salade de fruits d'été
VENDREDI	Tomates avocat Pané de blé sauce diable Poêlée paysanne Saint Nectaire Pastèque	Concombre Feta tomate Boulettes végétales sauce Dijonnaise Haricots coco Nectarine	Pastèque Samoussa aux légumes Potatoes Fraises Chantilly	Piémontaise végétarienne Tarte fine végétarienne Salade verte Pêche	Melon Terrine de poisson sauce Béarnaise Chips Mousse au chocolat

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'évènements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.