

















Menus

Restaurants scolaires et Accueil de loisirs
Semaine du 28 juin au 2 juillet 2021

DATE	DÉJEUNER				
LUNDI	Salade de tomates vinaigrette Bœuf  aux olives Coquillettes  Vache qui rit Compote pomme fraise Goûter : Fruit, yaourt, Galette Saint Michel				
MARDI	Salade du pêcheur (Pommes de terre, thon, hoki, tomate, vinaigrette) Escalope de dinde poivrinée Gratin de courgettes Pavé D'affinois Fruit de saison Goûter : Pain, barre de chocolat, fruit				
MERCREDI	Carottes  râpées vinaigrette Paupiette de veau marengo Petits pois Liegeois au chocolat Biscuit sec Goûter : Barre bretonne, fruit				
JEUDI	 Concombre vinaigrette Galette boulgour pois chiches Gratin niçois Yaourt fermier Fruit de saison  Goûter : Baguette bio, confiture, fruit				
VENDREDI	Betterave  vinaigrette Saumon rôti au citron Riz pilaf  Fromage blanc Fruit de saison  Goûter : Compote, petit suisse, madeleine				
	Produits laitiers		Fruits et légumes crus		Féculents et légumes secs
	Viandes, poissons, œufs		Fruits et légumes cuits		Matières grasses
	Produits sucrés		Produits issus agriculture biologique 	Produits label rouge	
			Produits issus pêche éco-responsable	 menu végétarien	

Menus garantis sous réserve d'approvisionnement.

Les viandes bovines proposées dans les menus sont d'origine Française Décret 2002 - 1465 du 17/12/2002.

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.