



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



PRODUITS DE LA RÉGION



VIANDE FRANÇAISE



LABEL ROUGE



BLEU BLANC CŒUR



PÊCHE DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

LIEUX DE RESTAURATION



ÉCOLES



ACCUEIL DE LOISIRS

Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 11 AU 15 JUILLET

	LUNDI 11 JUILLET	MARDI 12 JUILLET	MERCREDI 13 JUILLET	JEUDI 14 JUILLET	VENDREDI 15 JUILLET
ENTRÉE	PASTÈQUE	TOMATES MIMOSA	BETTERAVES VINAIGRETTE	FÉRIÉ	SALADE DE PÂTES (pâtes, tomates, maïs, basilic ail et vinaigrette)
PLAT	LASAGNE AU THON ET PETITS LÉGUMES	JAMBON BLANC	BARANDADE		SAUCISSES TEX MEX VÉGÉTARIENNE
DESSERT		FROMAGE			FROMAGE
GOÛTER	FRUIT	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT		YAOURT
	GROS BISCUIT BRIQUETTE DE LAIT CHOCOLATÉ	PAIN BEURRE / CONFITURE BRIQUETTE DE JUS DE POMMES	CROISSANT BRIQUETTE DE JUS D'ORANGE		FRUIT
	1 3 4 7 9	1 3 4 7 10 12	1 3 5 7 10 12		1 3 7 11

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES



GLUTEN

1



CRUSTACÉS

2



OEUFS

3



POISSONS

4



ARACHIDES

5



SOJA

6



LAIT

7



FRUITS À COQUES

8



CÉLÉRI

9



MOUTARDE

10



SÉSAME

11



SULFITÉS

12



LUPINS

13



MOLLUSQUES

14



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE
LA RÉGION



VIANDE
FRANÇAISE



LABEL
ROUGE



BLEU BLANC
CŒUR



PÊCHE
DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

LIEUX DE RESTAURATION



ÉCOLES



ACCUEIL
DE LOISIRS

Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 18 AU 22 JUILLET

	LUNDI 18 JUILLET	MARDI 19 JUILLET	MERCREDI 20 JUILLET	JEUDI 21 JUILLET	VENDREDI 22 JUILLET
ENTRÉE	FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES	CONCOMBRE À LA CRÈME	MELON	SALADE DE BLÉ
PLAT	FILET DE POISSON	ÉMINCÉ DE VEAU SAUCE CRÉMÉE	RIZ CANTONNAIS VÉGÉTARIEN	AIGUILLETES DE POULET SAUCE DIJONNAISE LÉGÈRE	SAUCISSES
	PURÉ DE COURGETTES	PATATOES		PETITS POIS	LENTILLES
DESSERT	BROWNIES	FROMAGE BLANC	YAOURT	SEMOULE AU LAIT	FROMAGE
		FRUIT	GÂTEAU NORMAND		FRUIT
GOÛTER	CROISSANT BRIQUETTE DE JUS DE RAISIN	GROS BISCUIT BRIQUETTE DE JUS MULTIFRUITES	FLAN RUSTIQUE BRIQUETTE DE LAIT CHOCOLATÉ	PAIN AU CHOCOLAT BRIQUETTE DE JUS D'ORANGE	PAIN BEURRE/ CONFITURE BRIQUETTE DE JUS DE POMMES
	1 3 4 7 8	1 3 7 10 12	1 3 5 7	1 3 7	1 3 7 12

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES



GLUTEN

1



CRUSTACÉS

2



OEUFS

3



POISSONS

4



ARACHIDES

5



SOJA

6



LAIT

7



FRUITS À
COQUES

8



CÉLÉRI

9



MOUTARDE

10



SÉSAME

11



SULFITES

12



LUPINS

13



MOLLUSQUES

14



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



PRODUITS DE LA RÉGION



VIANDE FRANÇAISE



LABEL ROUGE



BLEU BLANC CŒUR



PÊCHE DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

LIEUX DE RESTAURATION



ÉCOLES



ACCUEIL DE LOISIRS

Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 25 AU 29 JUILLET

	LUNDI 25 JUILLET	MARDI 26 JUILLET	MERCREDI 27 JUILLET	JEUDI 28 JUILLET	VENDREDI 29 JUILLET
ENTRÉE	PASTÈQUE	MINI PIZZA	TOMATES MOZZARELLA	SALADE ICEBERG	SALADE EXPLORATRICE (brisures de choux-fleurs, orange, quinoa, carottes et surimi)
PLAT	HACHIS VÉGÉTARIEN	POISSON MEUNIÈRE	ROTI DE PORC	SAUTÉ DE BŒUF À LA PROVENÇALE	PAUPIETTE DE VOLAILLE SAUCE CRÉMÉE
		HARICOTS VERTS A L'AIL	SALADE COLESLAW	PÂTES TORTIS	BROCOLIS
DESSERT	FROMAGE	FRUIT	FROMAGE	FROMAGE	FRUIT
	COMPOTE POMME/ FRAISE		FRUIT	FEUILLETÉ AUX POMMES	
GOÛTER	PAIN PÂTE A TARTINER BRIQUETTE DE JUS MULTIFRUITES	COMPOTE A BOIRE/ BICUIT BRIQUETTE DE JUS DE POMMES	BEIGNET BRIQUETTE DE JUS D'ORANGE	PAIN BEURRE CONFITURE BRIQUETTE DE LAIT CHOCOLATÉ	PAIN AU CHOCOLAT BRIQUETTE DE JUS MULTIFRUITES
	1 3 7 8 12	1 3 4 7 8	1 3 7 9 10 12	1 3 5 7 9 10 12 13	1 2 3 4 7 10 14

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES



GLUTEN

1



CRUSTACÉS

2



OEUFS

3



POISSONS

4



ARACHIDES

5



SOJA

6



LAIT

7



FRUITS À COQUES

8



CÉLÉRI

9



MOUTARDE

10



SÉSAME

11



SULFITES

12



LUPINS

13



MOLLUSQUES

14