






















Menus

Restaurants scolaires et Accueil de loisirs
Semaine du 1 au 5 juillet 2024

DATE	DÉJEUNER				
LUNDI	Tomates  vinaigrette Macaronis  à la carbonara Yaourt  nature Poire cuite sauce chocolat Goûter : Baguette viennoise , confiture, fruit				
MARDI	Taboulé  aux raisins Fileté de poisson meunière Haricots verts  à l'italienne Fromage Fruit de saison  Goûter : Pain, barre de chocolat, fruit				
MERCREDI Pique-nique	Bâtonnets de légumes Pain bun's au thon Chips Petit Louis Compote pomme Goûter : Pain au chocolat, yaourt à boire, abricot				
JEUDI	Salade de pommes de terre colorées fraîches  Omelette  nature  Courgettes jaunes  fraîches en gratin Fromage blanc nature  Fruit de saison  Goûter : Pain d'épices, fruit				
VENDREDI Pique-nique	Tomates cerises Sandwich au jambon de volaille Chips Saint Môret Fruit de saison  Goûter : Brioche aux pépites de chocolat, jus de fruit				
	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.