

## Semaine 27 : du 1<sup>er</sup> au 5 juillet 2024

	<b>LUNDI</b> Végétarien 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>		Salade paysanne	Mandarine / pomelos	Melon	Duo de charcuterie
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Lasagnes vege	Escalope de dinde 	Émincé de porc 	Tomate farcie	Poisson meunière
	Salade verte	Poêlée de légumes	Haricots blancs	Riz 	Haricots verts
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Duo de fromages				
 <b>DESSERT</b>	Glace	Mousse au chocolat	Rose des sables	Yaourt 	 Corbeille de fruits 
 <b>GOÛTER</b>	Baguette viennoise	Pain aux céréales	Baguette moulée	Pain au maïs	Brioche

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

## Semaine 28 : du 8 au 12 juillet 2024

	LUNDI	MARDI Végétarien 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>		Tomate / coeur de palmier	Pastèque		Concombre vinaigrette
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Steack haché	Boulettes vege 	Aiguillettes de poulet 	Poisson pané	 Pâtes  à la carbonara
	Pommes paillasson	Trio de légumes	Ratatouille	Purée	
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage			Fromage	
 <b>DESSERT</b>	Glace	Gateau 	Yaourt	Corbeille de fruits	Fromage blanc
 <b>GOÛTER</b>	Pain au maïs	Brioche	Baguette viennoise	Pain aux céréales	Crêpe

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.  
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

## Semaine 29 : du 15 au 19 juillet 2024

	LUNDI Végétarien 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>		Betterave / feta		Saucisson à l'ail	Melon
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Omelette	Poisson	Lasagnes	Escalope de dinde 	Chipolatas
	Pommes vapeur	Riz 	Salade verte	Julienne de légumes	Purée
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage		Fromage		
 <b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Beignet	Panna cotta	Corbeille de fruits	Yaourt 
 <b>GOÛTER</b>	Baguette moulée	Pain aux céréales	Brioche	Pain au maïs	Baguette viennoise

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.  
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.