

Semaine 30 : du 22 au 26 juillet 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI Pique-nique	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Pomelos / mandarine	Oeufs mayonnaise	Tomates cerise		Tomates / maïs
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Steack haché	Poulet	Sandwich rillettes	Jambon braisé	Boulette d'agneau à l'orientale
	Blé	Petits pois	Chips	Jardinière de légumes	Semoule
 PRODUIT LAITIER			Fromage	Fromage	
 DESSERT	Panna Cotta coulis de framboise	Liégeois chocolat	Fruit 	Fruit 	Glace
 GOÛTER	Pain au maïs	Baguette viennoise	Pain aux céréales	Baguette moulée	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 31 : du 29 juillet au 02 août 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI Pique-nique	JEUDI	VENDREDI Végétarien 
 ENTRÉE		Taboulé	Radis roses	Melon	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chipolatas	Escalope de volaille	Sandwich jambon-beurre	Émincé de porc	Steack végétal
	Purée	Haricots verts	Chips	Riz	Pâtes
 PRODUIT LAITIER	Fromage		Fromage	Fromage	Fromage
 DESSERT	Fruit	Petit suisse	Fruit 	Glace	Fruit
 GOÛTER	Brioche	Baguette viennoise	Pain aux céréales	Baguette moulée	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 32 : du 05 au 09 août 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Pique-nique	VENDREDI
 ENTRÉE	Pastèque	Betterave / Feta	Tomates	Tomates cerise	Concombre
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tomate farcie	Colin pané	Émincé de dinde au curry	Sandwich jambon-beurre	Cordon bleu
	Riz	Poêlée de légumes	Blé	Chips	Pâtes
 PRODUIT LAITIER			Fromage		
 DESSERT	Compote de pomme	Fruit	Glace	Fruit / gateau	Salade de fruits
 GOÛTER	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 33 : du 12 au 16 août 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI Végétarien 	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Saucisson		Carottes râpées	FÉRIÉ	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Jambon grillé sauce tomate	Poisson pané	Boulettes végétales		Steack haché
	Petits pois	Jardinière de légumes	Riz		Purée
 PRODUIT LAITIER		Fromage			Fromage
 DESSERT	Petit suisse	Beignet pomme	Glace		Compote de pomme
 GOÛTER	Brioche	Baguette moulée	Pain aux céréales		Pain au maïs

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 34 : du 19 au 23 août 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Pique-nique	VENDREDI
 ENTRÉE	Tomate	Betteraves / maïs		Radis roses	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Nuggets de poulet	Paupiette de veau	Chipolatas	Sandwich rosette	Galette saucisse
	Haricots verts	Blé	Semoule	Chips	Champignons
 PRODUIT LAITIER			Fromage	Fromage	Fromage
 DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit	Tarte	Compote / gateau	Yaourt vanille
 GOÛTER	Brioche	Baguette moulée	Pain aux céréales	Baguette viennoise	Pain au maïs

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.