

MENU (semaine du 27 JUIN AU 1^{ER} JUILLET 2022)

<p>Lundi 27 JUIN</p>	<p>Mardi 28 JUIN</p>	<p>Jeudi 30 JUIN</p>	<p>vendredi 1^{ER} JUILLET</p>
<p>MELON</p> <p>CORDON BLEU</p> <p>PUREE</p> <p>YAOURT</p>	<p>SALADE DE RIZ NICOISE (riz, œuf, tomate, haricots verts, olives)</p> <p>PAUPIETTE</p> <p>HARICOTS VERTS/CHAMPIGNONS</p> <p>BRIOCHE/CREME ANGLAISE</p>	<p>TOMATES/CONCOMBRES/FETA</p> <p>BROCHETTE MIXTE</p> <p>POMMES ROSTIS</p> <p>FLAN VANILLE/FRAISE</p>	<p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>BRANDADE</p> <p>SALADE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE
FRANCAISE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



MENU (semaine DU 4 AU 7 JUILLET 2022)

<i>lundi</i> 4 JUILLET	<i>Mardi</i> 5 JUILLET	<i>Jeudi</i> 7 JUILLET	<i>vendredi</i>
<p>PASTEQUE</p> <p>RISSOLETTE DE VEAU</p> <p>PATES</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE COLESLAW/MIETTES DE SURIMI</p> <p>PILONS DE POULET SAUCE ESTRAGON</p> <p>PETITS POIS/CAROTTES</p> <p>ECLAIR</p>	<p><i>Menu a voir en fonction de Qui mange</i></p>	

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE
FRANCAISE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE