

MENUS du mois de JUILLET 2018

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI 02 JUILLET	LUNDI 09 JUILLET	LUNDI 16 JUILLET	LUNDI 23 JUILLET	LUNDI 30 JUILLET
	Pâté en croûte 1/3/6 Omelette 3/7 Pâtes 1/7 Mimolette 7 Fruit	Betteraves rouges 10/12 Paupiette de veau à la crème 6/7 Purée de légumes 7 Fromage 7 Fruit	Œuf dur mayonnaise 3/6/10/12 Poisson Meunière 1/4/7 Haricots verts sautés 7 Gouda 7 Fruit	Melon Omelette nature 3/7 Pâtes 1/7 Yaourt aux fruits 7
MARDI 03 JUILLET	MARDI 10 JUILLET	MARDI 17 JUILLET	MARDI 24 JUILLET	MARDI 31 JUILLET
	Salade verte à l'emmental 7/10/12 Rôti de veau au jus 1/7 Rostis aux légumes 9 Cone glacé 1/6/7/8	Pastèque Cuisse de poulet Petits pois 7 Vache qui rit 7 Compote	Pizza 1/3/7 Rôti de dinde Forestière 1/7/9 Pommes Dauphines 1/3 Ananas barre	Tomates au basilic 10/12 Brochettes de dinde au jus Purée de légumes 7 Edam 7 Compote
MERCREDI 04 JUILLET	MERCREDI 11 JUILLET	MERCREDI 18 JUILLET	MERCREDI 25 JUILLET	MERCREDI 01 AOÛT
	Macédoine 3/10/12 Filet de colin pané / citron 1/4 poêlée de légumes 7 Fromage blanc 7 Cookies 1/3/6/7	Carottes râpées vinaigrette 10/12 Saucisse de Toulouse Brocolis / Pommes de terre 7 Ile Flottante 3/7	Céleri rémoulade 3/9/10/12 Spaghettis Bolognaise 1/7 Bâtonnet glacé 6/7/8	Pâté de campagne 1/7/10/12 Filet de poisson mariné au citron 1/4/7 Ratatouille / Pommes de terre 7 Fromage blanc 7 Cookies 1/3/6/7
JEUDI 05 JUILLET	JEUDI 12 JUILLET	JEUDI 19 JUILLET	JEUDI 26 JUILLET	JEUDI 02 AOÛT
	Concombres vinaigrette 10/12 Hâchi parmentier 1/7/12 Crème caramel 7	Taboulé 1/10/12 Gigot d'agneau aux herbes 1 Flageolets 7 Emmental 7 Fruit	Tarte au fromage 1/3/7 Nugget's de poulet / Ketchup 1/10/6 Gratin de courgettes / Pommes de terre 7/10 Fruit	Salade de pommes de terre au thon 4/10/12 Paleron sauce Madère 7 Carottes sautées 7 Mimolette 7 Fruit
VENDREDI 06 JUILLET	VENDREDI 13 JUILLET	VENDREDI 20 JUILLET	VENDREDI 27 JUILLET	VENDREDI 03 AOÛT
	Hot dog 1/7 Sauté de volaille Forestière 1/7/9 Carottes sautées 7 Yaourt aux fruits 7	concombres à la menthe 10/12 Filet de poisson sauce Normande 1/2/4/7/12/14 Pommes noisette 7 Barre glacée Mars 6/7	"Rendez-vous Créole" Salade de tomates surimi et cebette 1/2/3/4/14/10/12 Colombo de porc aux bananes 1/10 Riz à la Créole 7 Salade de fruits exotiques	"Délice des îles" *Salade Tahitienne 1/2/3/4/14/10/12 Canard à la vanille 7 Riz 7 Banane aux agrumes

ALLERGENES : Seuls, les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances sont identifiés

- | | |
|---|--|
| 1- Céréales contenant du gluten | 9- Céleri et produits, base céleri |
| 2- Crustacés et produits base crustacés | 10- Moutarde et produits, base moutarde |
| 3- Oeufs et produits, base oeuf | 11- Graines de sésame |
| 4- Poissons et produits, base poisson | 12- Anhydride sulfureux et sulfides |
| 5- Arachides et produits, base arachide | 13- Lupin et produits, base lupin |
| 6- Soja et produits, base soja | 14- Mollusques et produits, base mollusque |
| 7- Lait et produits, base lait | |
| 8- Fruits à coque | |
- (1) pain bio - (1) pain issu de la filière traditionnelle


Information consommateur : règlement UE n° 1169/2011

Les allergènes cités sur les menus sont identifiés au moment de leur impression papier. Ces premières informations susceptibles d'évolutions ne sauraient en aucun cas servir de base de références pour une gestion des allergies.

Menus sous réserve de modifications pour des impératifs techniques.

* Salade Coleslaw : Chou blanc / carottes / mayonnaise

* Salade Tahitienne : Cœur de palmier, tomates, surimi

* Feuilleté du pêcheur : œuf, lait, poisson crustacés, gluten