



# MENUS

DU 11 AU 15 JUILLET 2022

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions  
Scolaire et Péri-scolaire


FR  
9559805  
ISV



## LUNDI 11 JUILLET

Salade tomates, concombres basilic 🍴

Lomo de porc aux épices douces - Riz , purée de carottes

Fromage  ou AOP – Fruit de saison

## MARDI 12 JUILLET

Nems aux légumes

Lasagnes ricotta épinards – Salade verte

Yaourt  - Biscuit 

## MERCREDI 13 JUILLET

Carottes râpées 🍴

Sauté de poulet (France) épices du soleil – Petits pois, carottes 


Fromage  ou AOP – Eclair chocolat

## JEUDI 14 JUILLET

FERIE

## VENDREDI 15 JUILLET

Gaspacho

Beignets de calamar – Ratatouille, pâtes  🍴

Fromage  ou AOP - Fruit de saison



Repas végétarien

🍴: Cuisiné maison

\*: Produits locaux

: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



### REPAS ET GOUTERS DU 11 JUILLET AU 15 JUILLET 2022 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI 11 JUILLET</b>														
Salade tomate concombre basilic														
Lomo de porc épices douces						X								
Riz BIO														
Purée de carottes														
Fromage BIO ou AOP						X								
Fruit de saison														
<b>Goûter écoles maternelles</b>														
Pain + nutella				X	X	X							X	
<b>MARDI 12 JUILLET</b>														
Nems de légumes					X								X	
Lasagnes ricotta épinard														
Salade verte	X							X						X
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X				X					
<b>Goûter écoles maternelles</b>														
Biscuit BIO Yaourt à boire					X	X			X				X	
<b>MERCREDI 13 JUILLET</b>														
Carottes râpées	X							X						X
Sauté de poulet aux épices du soleil														
Petits pois carottes BIO														
Fromage BIO ou AOP						X							X	
Eclair au chocolat					X	X			X					
<b>Goûter centre de loisirs</b>														
Pain + beurre + confiture de fraises					X	X								
<b>JEUDI 14 JUILLET</b>														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
<b>Goûter écoles maternelles</b>														
Crêpe chocolat + fruit de saison				X	X	X			X				X	
<b>VENDREDI 15 JUILLET</b>														
Gaspacho														
beignets de calamar			X			X			X					
Pâtes BIO					X									
Ratatouille														
Fromage BIO ou AOP						X								
Fruit de saison														
<b>Goûter écoles maternelles</b>														
Pain + beurre + baton chocolat				X	X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



# MENUS

DU 18 AU 22 JUILLET 2022

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions  
Scolaire et Péri-scolaire

FR  
9559805  
ISV



## LUNDI 18 JUILLET

Coleslaw 🍴  
Lasagnes bolognaise – Salade verte  
Fromage ou AOP – Pastèque

## MARDI 19 JUILLET

Taboulé 🍴  
Crousti fromage – Printanière de légumes 🍴  
Compote

## MERCREDI 20 JUILLET

Tomates cerises, billes de mozzarella 🍴  
Bavettes à l'échalotte (France) – Pommes grenaille romarin 🍴  
Fromage ou AOP – Crème choco noisette 🍴

## JEUDI 21 JUILLET

Melon  
Couscous poulet (France), merguez 🍴 - Semoule , légumes 🍴  
Yaourt vanille

## VENDREDI 22 JUILLET

Avocat surimi (MSC)  
Poisson (MSC) sauce citron – Poêlée provençale, riz   
Fromage ou AOP – Fraise au fromage blanc 🍴



Repas végétarien 🍴: Cuisiné maison \* : Produits locaux  
: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



### REPAS ET GOUTERS DU 18 AU 22 JUILLET 2022 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI 18 JUILLET</b>														
Coleslaw	X							X	X					X
Lasagnes Bolognaises					X	X			X					
Salade verte	X							X						X
Fromage BIO ou AOP						X								
Pastèque														
<b>Goûter écoles maternelles</b>														
Pain + CONFITURE DE LAIT					X	x								
<b>MARDI 19 JUILLET</b>														
Taboulé					X									
Crousti/Fromage BIO					X	X			X					
Printanière de légumes														
Biscuit BIO					X				X					
Compote BIO														
<b>Goûter écoles maternelles</b>														
Barre céréales Fruit de saison					X	X							X	
<b>MERCREDI 20 JUILLET</b>														
Tomates cerises billes de mozzarella						X								
Bavette à l'échalotte														
Pommes grenailles romarin														
Fromage BIO ou AOP						X								
Crème choco noisette					X	X			X				X	
<b>Goûter centre de loisirs</b>														
Pain + beurre + confiture d'abricot					X	X								
<b>JEUDI 21 JUILLET</b>														
Melon														
Couscous Poulet merguez														
Semoule BIO														
légumes														
Yaourt BIO Vanille						X								
<b>Goûter écoles maternelles</b>														
Madeleine choco BIO jus de fruit					X				X					
<b>VENDREDI 22 JUILLET</b>														
Avocat surimi MSC											X			
Poisson MSC sauce citron					X	X					X			X
Poêlée Provençale														
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP						X								
Fraises au fromage blanc BIO						X								
<b>Goûter écoles maternelles</b>														
Pain + Nutella	X			X	X	X							X	

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



# MENUS

DU 25 AU 29 JUILLET 2022

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions  
Scolaire et Péri-scolaire

FR  
9559805  
ISV



## LUNDI 25 JUILLET

Tomates mozzarella 🍷  
Chipolata (France) – Frites   
Fromage ou AOP – Fruit de saison

## MARDI 26 JUILLET

Salade maïs, haricots rouges, avocat 🍷  
Nugget's au fromage – Ratatouille , pâtes   
Flan aux abricots 🍷

## MERCREDI 27 JUILLET

Raita de concombre 🍷  
Colombo de poulet (France) 🍷 - Riz   
Fromage ou AOP – Compote

## JEUDI 28 JUILLET

Poivrons rouges grillés marinés, tomates 🍷  
Rôti de bœuf à l'anglaise (France) – Caponata d'aubergines, pâtes 🍷  
Viennois choco

## VENREDI 29 JUILLET

Rillettes de thon citrons confits 🍷  
Aïoli cabillaud (MSC) 🍷 - Légumes vapeur 🍷  
Fromage ou AOP – Tarte aux pommes   
*Repas végétarien* 🍷: Cuisiné maison \* : Produits locaux  
 : Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



### REPAS ET GOUTERS DU 25 AU 29 JUILLET 2022 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI 25 JUILLET</b>														
Tomates mozzarella						X								
Chipolata														
Frites BIO	X													
Fromage BIO ou AOP						X								
Fruit de saison														
<b>Goûter écoles maternelles</b>														
Pain + Beurre + baton chocolat				X	X	X								
<b>MARDI 26 JUILLET</b>														
Salade maïs haricots rouges avocat	X							X						X
Nugget's au fromage					X	X			X					
Ratatouille BIO														
Pâtes BIO					X									
Flan aux abricots					X	X			X					
<b>Goûter écoles maternelles</b>														
Madeleine BIO + compote BIO	X				X	X			X				X	
<b>MERCREDI 27 JUILLET</b>														
Raita de concombre						X								
Colombo de poulet				X		X								
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP						X								
Compote BIO														
<b>Goûter centre de loisirs</b>														
Pain + beurre + confiture de fraise					X	X								
<b>JEUDI 28 JUILLET</b>														
Poivrons rouges grillés marinés, tomates														
Rôti de bœuf à l'anglaise														
Caponata d'aubergines														
Pâtes BIO					X									
Viennois choco BIO						X								
<b>Goûter écoles maternelles</b>														
Gaufrette chocolat + jus de fruit de saison					X								X	
<b>VENREDI 29 JUILLET</b>														
Rillettes de thon citrons confits	X							X	X					
Aïoli de cabillaud MSC								X	X					
Légumes vapeur														
Fromage BIO ou AOP						X								
Tarte aux pommes BIO					X	X			X					
<b>Goûter écoles maternelles</b>														
Pain + Nutella				X	X	X							X	

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



# MENUS

DU 1<sup>ER</sup> AU 5 AOÛT 2022

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions  
Scolaire et Péricolaire

FR  
9559805  
ISV



## LUNDI 1<sup>ER</sup> AOÛT

Carottes râpées ☁

Brochette de poulet Médina (France) – Poêlée de légumes du soleil, riz bio

Fromage bio ou AOP – Compote bio

## MARDI 2 AOÛT

Melon

Pizza au fromage – Salade verte et tomates ☁

Pana cotta vanille bio ☁

## MERCREDI 3 AOÛT AKUNA MATATA

Taboulé ☁

Merguez - Chachouka ☁

Fromage bio ou AOP – Fruit de saison

## JEUDI 4 AOÛT

Tomates cerises billes de mozzarella ☁

Spaghetti bolognaise (France) ☁ - Pâtes bio

Fromage blanc bio - Biscuit bio

## VENDREDI 5 AOÛT

Tartare concombre, féta ☁

Poisson (MSC) à la provençale ☁ - Semoule bio, ratatouille ☁

Fromage bio ou AOP – Fraises au sucre ☁

Repas végétarien

☁: Cuisiné maison

\*: Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



### REPAS ET GOUTERS DU 1er AU 5 AOÛT 2022 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI 1ER AOÛT</b>														
Carottes râpées	X							X						X
Brochette poulet orientale					X	X								
Poêlée de légumes														
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
Goûter écoles maternelles														
Pain + nutella				X	X	X							X	
<b>MARDI 2 AOÛT</b>														
Melon														
Pizza au fromage					X	X								
Salade verte et tomates	X							X						X
Pana Cotta vanille BIO					X	X			X				X	
Goûter écoles maternelles														
Pain au lait + compote	X			X	X	X			X				X	
<b>MERCREDI 3 AOÛT</b>														
Taboulé					X									
Merguez														
Chachouka														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
Goûter centre de loisirs														
Pain + beurre + confiture de fraise					X	X								
<b>JEUDI 4 AOÛT</b>														
Tomates cerises, billes mozzarella	X					X		X						X
Spaghetti Bolognaise														
Pates BIO					X									
Fromage blanc BIO						X								
Biscuit BIO					X				X					
Goûter écoles maternelles														
Crêpe chocolat + fruit de saison				X	X	X			X				X	
<b>VENDREDI 5 AOÛT</b>														
Tartare concombre féta	X							X						X
Poisson MSC à la provençale						X					X			
Semoule BIO														
Ratatouille BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fraises au sucre														
Goûter écoles maternelles														
Pain + beurre + baton chocolat				X	X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



# MENUS

DU 8 AU 12 AOÛT 2022

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions  
Scolaire et Périscolaire

FR  
9559805  
ISV



## LUNDI 8 AOÛT

Gaspacho

Chausson bolognaise (France) – Riz sauce tomate

Fromage , AOP ou IGP – Compote de fruit

## MARDI 9 AOÛT

Samoussa aux légumes

Omelette fromage - Ratatouille et riz

Fromage , AOP ou IGP – Mini tropézienne

## MERCREDI 10 AOÛT MEXICO CITY

Taquitos

Fajitas au poulet (France) - Riz

Yaourt nature – Fraises au sucre

## JEUDI 11 AOÛT

Concombres à la crème

Aiguillette de dinde au curry (France) - Flageolets et haricots verts

Viennois choco - Biscuit

## VENDREDI 12 AOÛT

Terrine de poisson

Colin d'Alaska (MSC) butternut - Pâtes , riste d'aubergines

Fromage , AOP ou IGP – Pastèque

*Repas végétarien*

: *Cuisiné maison*

\*: *Produits locaux*



: *Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale*



### REPAS ET GOUTERS DU 8 AOÛT AU 12 AOÛT 2022 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI 8 AOÛT</b>														
Gaspacho														
Chausson Bolognaise		X			X	X								
Riz BIO sauce tomate														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
<b>Gôûter écoles maternelles</b>														
Pain + nutella				X	X	X							X	
<b>MARDI 9 AOÛT</b>														
Samoussa aux légumes					X				X				X	
Omelette au fromage						X			X					
Ratatouille BIO														
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Mini Tropézienne					X	X			X					
<b>Gôûter écoles maternelles</b>														
Biscuit BIO, yaourt à boire	X				X	X			X				X	
<b>MERCREDI 10 AOÛT</b>														
Mini Taquitos					X									
Fajitas au poulet					X									
Riz BIO														
Yaourt bio						X								
Fraises au sucre														
<b>Gôûter centre de loisirs</b>														
Pain + beurre + confiture de fraise					X	X								
<b>JEUDI 11 AOÛT</b>														
Concombre à la crème						X								
Aiguillette de dinde au curry						X								
Flageolets BIO														
Haricots verts BIO														
Viennois choco BIO						X								
Biscuit BIO					X				X					
<b>Gôûter écoles maternelles</b>														
Tronche de cake + fruit de saison				X	X				X					
<b>VENDREDI 12 AOÛT</b>														
Terrine de poissons			X						X		X		X	
Colin Alaska MSC Butternut					X	X					X			
Pâtes BIO					X									
Riste d'aubergines														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Pastèque														
<b>Gôûter écoles maternelles</b>														
Pain + beurre + baton chocolat				X	X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



# MENUS

DU 15 AU 19 AOÛT 2022

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions  
Scolaire et Périscolaire

FR  
9559805  
ISV



## LUNDI 15 AOÛT

FERIE

## MARDI 16 AOÛT

Melon

Lasagne de légumes à la provençale - Salade verte  
Fromage , AOP ou IGP - Tarte myrtilles

## MERCREDI 17 AOÛT MADE IN CHINA

Salade asiatique (carottes, chou chinois, concombre)  
Boulettes de boeuf (France) aux oignons - Pâtes sauce tomate  
Fromage , AOP ou IGP - Fruit de saison

## JEUDI 18 AOÛT

Salade tomate, concombre, féta

Escalope viennoise (France) - Pâtes et ratatouille

Yaourt - Biscuit

## VENDREDI 19 AOÛT

Feuilleté saumon

Beignet de calamars - Gratin de courgettes, pommes de terre

Fromage , AOP ou IGP - Fruit de saison



Repas végétarien

Cuisiné maison

\*: Produits locaux

: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



### REPAS ET GOUTERS DU 15 AOÛT AU 19 AOÛT 2022 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI 15 AOÛT</b>														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
<b>Goûter écoles maternelles</b>														
Pain + nutella				X	X	X							X	
<b>MARDI 16 AOÛT</b>														
Melon														
lasagne légumes BIO					X	X			X		X			
Salade verte	X							X						X
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Tarte myrtilles					X	X			X					
<b>Goûter écoles maternelles</b>														
Barre de céréales fruit de saison					X	X							X	
<b>MERCREDI 17 AOÛT</b>														
Salade asiatique	X							X					X	X
Boulettes de boeuf BIO													X	
Nouilles chinoises aux légumes					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
<b>Goûter centre de loisirs</b>														
Pain + beurre + confiture de fraise					X	X								
<b>JEUDI 18 AOÛT</b>														
Salade tomate, féta concombre	X					X		X					X	X
Escalope Viennoise					X								X	
Pâtes BIO					X									
Ratatouille BIO														
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X				X					
<b>Goûter écoles maternelles</b>														
Madefleine choco BIO jus de fruit					X				X					
<b>VENDREDI 19 AOÛT</b>														
Feuilleté saumon					X	X			X		X			
Beignets calamars					X		X				X			
Gratin courgettes pommes de terre						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
<b>Goûter écoles maternelles</b>														
Pain + beurre + baton chocolat				X	X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



# MENUS

DU 22 AU 26 AOUT 2022

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).




Service Actions  
Scolaire et Péri-scolaire

FR  
9559805  
ISV







## LUNDI 22 AOÛT

Terrine de légumes  
Wings de poulet Jamaïcaine (France) – Rosti de légumes  
Fromage , AOP ou IGP - Compote

## MARDI 23 AOÛT

Salade de concombres   
Crispy d'or au fromage – Purée de carottes, pommes de terre   
Tarte aux pommes 




## MERCREDI 24 AOÛT

Salade roquette, tomates cerises   
Rôti de porc chorizo (France)  - Caponata d'aubergine, riz   
Fromage , AOP ou IGP – Fruit de saison

## JEUDI 25 AOÛT

Melon  
Pâtes  à la carbonara  
Yaourt  - Biscuit 

## VENDREDI 26 AOÛT

Tomates mozzarella   
Poisson blanc (MSC) sauce citron – Purée de courgettes, pommes de terre   
Fromage , AOP ou IGP – Fruit de saison

Repas végétarien

 Cuisiné maison

\*: Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



### REPAS ET GOUTERS DU 22 AOUT AU 26 AOUT 2022 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI 22 AOÛT</b>														
Terrine de légumes		X				X			X					
Wings de poulet					X									
Rosti de légumes														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote HVE														
Goûter écoles maternelles														
Pain + nutella				X	X	X							X	
<b>MARDI 23 AOÛT</b>														
Salade concombre	X							X						X
Crispy d'or au fromage					X	X			X					
Purée Carottes pommes de terre						X								
Tarte aux pommes BIO					X	X			X					
Goûter écoles maternelles														
Madeleine BIO + compote BIO	X				X	X			X				X	
<b>MERCREDI 24 AOÛT</b>														
salade roquette, tomates cerises	X							X						X
Rôti de porc au chorizo						X								
Caponata d'aubergines														
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
Goûter centre de loisirs														
Pain + beurre + confiture de fraise					X	X								
<b>JEUDI 25 AOÛT</b>														
Tomate mozzarella	X					X		X						X
Pâtes BIO Carbonara						X			X					
Pates BIO						X								
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X				X					
Goûter écoles maternelles														
Gaufrette choco, jus de fruit					X								X	
<b>VENDREDI 26 AOÛT</b>														
Melon														
Poisson blanc MSC sauce citron					X	X								X
Purée courgettes pommes de terre						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
Goûter écoles maternelles														
Pain + beurre + baton chocolat				X	X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



# MENUS

29 AOÛT AU 2 SEPTEMBRE 2022

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions  
Scolaire et Périscolaire

FR  
9559805  
ISV



## LUNDI 29 AOÛT

Salade tomates, féta basilic ☁  
Jambon DD (France) – Coquillettes au fromage ☁  
Mousse choco

## MARDI 30 AOÛT

Salade betterave, maïs ☁  
Pané de blé, tomate mozzarella – Ratatouille   
Fromage , AOP ou IGP – Fruit de saison

## MERCREDI 31 AOÛT

Feuilleté maraîcher   
Rôti de bœuf en carpaccio (France) – Jardinière de légumes   
Yaourt

## JEUDI 1<sup>ER</sup> SEPTEMBRE

Tartare tomates et concombres ☁  
Couscous poulet merguez (France) ☁ - Semoule et légumes   
Fromage , AOP ou IGP – Pastèque

## VENDREDI 2 SEPTEMBRE

Coleslaw ☁  
Fish and chips (MSC) – Frite   
Fromage , AOP ou IGP – Moelleux chocolat   
*Repas végétarien ☁ : Cuisiné maison* \* : Produits locaux  
 : Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale



### REPAS ET GOUTERS DU 29 AOÛT AU 2 SEPTEMBRE 2022 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI 29 AOÛT</b>														
Tomate, féta, basilique	X							X						X
Jambon DD						X								
Coquillettes au fromage						X								
Mousse choco BIO						X								
Goûter écoles maternelles														
Pain + nutella				X	X	X							X	
<b>MARDI 30 AOÛT</b>														
Salade betterave, maïs	X							X						X
Pané de blé tomate mozza					X	X								
Ratatouille BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
Goûter écoles maternelles														
Pain au lait + compote	X			X	X	X			X				X	
<b>MERCREDI 31 AOÛT</b>														
Feuilleté maraîcher BIO					X	X			X					X
Rôti de bœuf														
Jardinière de légumes BIO														
Yaourt BIO						X								
Goûter centre de loisirs														
Pain + beurre + confiture de fraise					X	X								
<b>JEUDI 1<sup>ER</sup> SEPTEMBRE</b>														
Tartare tomate concombre	X							X						X
Couscous poulet merguez						X								
Semoule BIO														
Légumes BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Pastèque														
Goûter écoles maternelles														
Crêpe chocolat + fruit de saison				X	X	X			X				X	
<b>VENDREDI 2 SEPTEMBRE</b>														
Coleslaw						X			X		X			
Fish and chips MSC					X									
Frites BIO	X													
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Moelleux chocolat BIO					X	X			X				X	
Goûter écoles maternelles														
Pain + beurre + baton chocolat				X	X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)