



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 27/07 AU 31/07	DÉJEUNER	DOS DE COLIN AU PESTO POELÉE CAMPAGNARDE (CHOU, BROCOLI, COURGETTE) YAOURT NATURE FERMIER BIO FRUIT DE SAISON BIO	<u>MENU VÉGÉTARIEN - HISPANIQUE</u> GASPACHO TOMATE BIO CHILI VÉGÉTARIEN (RIZ THAI, ÉGRÉNÉ VÉGÉTAL DE FÈVE BIO, HARICOT ROUGE, POIVRON, MAÏS) CAMEMBERT BIO CHURROS, SAUCE CHOCOLAT	EMINCÉ DE VEAU À LA MEXICAINE HARICOT BEURRE PETIT BIO NATURE FRUIT DE SAISON BIO	<u>MENU FROID</u> SALADE VERTE SALADE FRAÎCHEUR (CŒUR DE BLÉ, TOMATE, MAÏS, THON, EMMENTAL) ST MORET BIO FRUIT DE SAISON BIO	RADIS RONDELLE, MAÏS, EMMENTAL SAUTÉ DE BOEUF JARDINIERE DE LÉGUMES COUPE FRAISE MELBA
	GOÛTER	MOELLEUX NATURE FRUIT DE SAISON	QUATRE-QUART COMPOTE À BOIRE PANACHE BIO	BARRE DE CÉRÉALE FRUIT DE SAISON	FROMAGE FRAIS NATURE BIO* FRUIT DE SAISON BIO* PETIT BEURRE	YAOURT NATURE BIO* FRUIT DE SAISON BIO*
DU 03/08 AU 07/08	DÉJEUNER	MAQUEREUX WINGS DE POULET TEX MEX POELEE DE LEGUMES TEX MEX (HARICOT PLAT, MAÏS, POIVRON, HARICOT ROUGE) YAOURT BIO AUX FRUITS MIXES	<u>MENU VÉGÉTARIEN</u> BOULETTE PANÉE AU POIS CHICHE TOMAT AUBERGINE BIO PENNE À LA TOMATE FROMAGE BLANC NATURE BIO FRUIT DE SAISON BIO	<u>MENU ECOLE MALON</u> CONCOMBRE À LA CRÈME POISSON PANÉ RIZ INDICA COMTÉ BIO SORBET FRAISE BIO	STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE POMME DE TERRE SAUTÉE EDAM BIO FRUIT DE SAISON BIO	<u>MENU VÉGÉTARIEN</u> CRÊPE AU FROMAGE SALADE COMPOSÉE MÉLI MÉLO (CAROTTE, CÉLÉRI, TOMATE, PETIT POIS, OEUFE, MAÏS) VACHE QUI RIT BIO FRUIT DE SAISON BIO
	GOÛTER	FROMAGE BLANC NATURE BIO* FRUIT DE SAISON BIO*	MOELLEUX NATURE JUS DE POMME	LAIT NATURE BIO BAGUETTE + PÂTE À TARTINER	MADELINE FRUIT DE SAISON	PETIT BEURRE FRUIT DE SAISON
DU 10/08 AU 14/08	DÉJEUNER	<u>MENU VÉGÉTARIEN</u> DAHL DE LENTILLE CORAIL ET POMME DE TERRE FAÏSSELLE BIO FRUIT DE SAISON BIO	SALADE VERTE, CROÛTON AIL NAVARIN D'AGNEAU CAROTTE VICHY CRÈME DESSERT VANILLE BIO	<u>MENU FROID</u> FALLAFEL DE POIS CHICHE BIO SALADE DU PÊCHEUR (POMME DE TERRE, THON, OLIVE, CORNICHON) EMMENTAL BIO FRUIT DE SAISON BIO	<u>MENU VÉGÉTARIEN - ITALIE</u> TOMATE MOZZARELLA BASILIC LASAGNE DE LÉGUMES BIO SALADE VERTE VINAIGRETTE CÔNE DE GLACE	FILET DE MERLU, SAUCE CITRON RATATOUILLE BIO YAOURT NATURE BIO DESSERT DE FRUIT BIO
	GOÛTER	YAOURT NATURE BIO* FRUIT DE SAISON BIO*	PRINCE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	GRESSIN + SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE COMPOTE À BOIRE BIO	EMMENTAL BIO, PAIN* FRUIT DE SAISON BIO*	COOKIE FRUIT DE SAISON
DU 17/08 AU 21/08	DÉJEUNER	<u>MENU VÉGÉTARIEN FROID</u> ŒUF DUR MAYONNAISE ÉMINCÉ DE BOEUF AU MIEL BLÉ ARLEQUIN SAINT PAULIN BIO FRUIT DE SAISON BIO	SALADE FRAÎCHEUR (LENTILLE, ÉCHALOTE, FÊTA, TOMATE, POIVRON ROUGE, OLIVE) FRUIT DE SAISON BIO	POISSON MEUNIERE POELÉE 4 LÉGUMES (HARICOT VERT, CAROTTE, CHOU FLEUR, BROCOLI) SAVARON BIO FRUIT DE SAISON BIO	CONCOMBRE À LA MENTHE AIGUILLETTE DE POULET À LA CITRONE NOUILLE AUX ŒUFS YAOURT AUX FRUITS BIO	<u>MENU VÉGÉTARIEN - ANGLETERRE</u> PASTèque MAC & CHEESE (MACARONI BIO, BÉCHAMEL, FROMAGE, MOUTARDE MUSCADE...) TARTE CRUMBLE POMMES + CRÈME ANGLAISE
	GOÛTER	CRÊPE NATURE FRUIT DE SAISON	ST PAULIN BIO, PAIN* FRUIT DE SAISON BIO*	COMPOTE À BOIRE BOOST PAIN AU LAIT + CONFITURE	LAIT NATURE BIO* FRUIT DE SAISON BIO*	JUS DE RAISIN GALETTE BRETONNE (2/PERS)

La restauration scolaire est assurée en totalité (fabrication et service) par du personnel municipal. La municipalité a fait le choix du service public pour garantir la qualité, le goût et l'équilibre nutritionnel.
NB : ces menus peuvent être modifiés au dernier moment en cas de problème d'approvisionnement. La viande de porc est systématiquement remplacée par un équivalent sans porc sur demande préalable.
Les allergènes :
Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, Règlement n°1169/2011 (UE) relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires.
La liste des allergènes : Gluten, poisson, crustacé, oeuf, arachide, moutarde, mollusque, soja, sulfite, sésame, céleri, lupin, lait, fruit à coque.