



Restauration Scolaire



**28 juillet au
22 août**

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**Semaine
du 28/07
au 01/08**

Boulette de patate douce, carotte et lentille & Kismvuv
(épinard, carotte rondelle, lait de coco, poivron, oignon, coriandre...)
Yaourt nature BIO
Fruit de saison BIO

**MENU
VÉGÉTARIEN**

Madeline / Fruit de saison

Goûter

**Semaine
du 04/08
au 08/08**

Thon, maïs
Curry d'agneau
Riz Arlequin
Glace

*Fromage blanc nature BIO * / Fruit de saison BIO **

Goûter

**Semaine
du 11/08
au 15/08**

Chili à la Mexicaine
(Riz basmati, égrainé de fève BIO, pulpe de tomate, haricot rouge, poivron, oignon, ...)
Petit BIO nature
Fruit de saison BIO

**MENU
VÉGÉTARIEN**

Cake aux fruits / Lait à la fraise

Goûter

**Semaine
du 18/08
au 22/08**

Cœur de palmier, vinaigrette
Gratin de Tortelloni au fromage
Salade verte
Yaourt BIO brassé au lait entier aromatisé citron

**MENU
VÉGÉTARIEN**

*Edam BIO, pain * / Fruit de saison BIO **

Goûter

Maquereau
Wings de poulet TEX MEX
Poêlée TEX MEX (haricot plat, maïs, poivron rouge grillé, poivron orange, haricot rouge)
Yaourt BIO brassé au lait entier aromatisé fraise
*Yaourt nature BIO * / Fruit de saison BIO * / Petit beurre*

Dahl de lentille & Pomme de terre
(Recette élaborée avec le GAB IDF)

Faisselle BIO
Fruit de saison BIO

**MENU
VÉGÉTARIEN**

Moelleux nature / Jus de pomme

Melon
Moule marinière
Frite quartier

Glace

**THÈME
À LA PLAGE**

*Fromage frais nature BIO * / Fruit de saison BIO **

Rosbeef, sauce ketchup
Gratin d'aubergine et pomme de terre

Brie BIO
Fruit de saison BIO

Crêpe chocolat / Fruit de saison

Chou rouge, vinaigrette
Riz cantonais végétarien
(riz basmati, petit pois, omelette, oignon)
Kiri malin BIO
Litchi au sirop

**THÈME CHINOIS
(VÉGÉTARIEN)
MENU KERGOMARD**

Cookie / Fruit de saison

Cœur d'artichaut, vinaigrette
Poisson Meunière
Haricot vert vapeur

Tarte clafoutis aux griottes

Yaourt à boire BIO vanille / Pain au lait + confiture

Radis, vinaigrette
Crousti Cantal AOP
Purée de carotte

Crème dessert BIO

**MENU
VÉGÉTARIEN**

Compote à boire / Baguette + Pâte à tartiner

Concombre à la menthe
Chakchouka
(Boulette à l'italienne, riz, pulpe de tomate, poivron, oignon, ...)
Maasdam BIO
Dessert de fruits BIO

**MENU
VÉGÉTARIEN**

Gressin + Spécialité fromagère / Fruit de saison

Sauté de bœuf, sauce provençale
Courgette sautée
Fromage blanc nature BIO
Fruit de saison BIO

Quatre-quart / Compote à boire

Pastèque
Coquillotto aux champignons

Tomme des Pyrénées BIO
Fruit de saison BIO

Fruit de saison / Petit beurre

Escalope de veau, sauce forestière
Poêlée villageoise BIO
(petit pois, maïs, champignon, poivron, haricot beurre, aubergine)
Edam BIO
Fruit de saison BIO

Prince chocolat / Fruit de saison

Filet de Merlu, sauce aneth
Lentille, carotte
Yaourt nature BIO
Salade de fruit frais BIO

Jus d'ananas / Galette Bretonne (2/pers)

Filet de cabillaud, sauce Normande
Farfalle, ratatouille
Saint Paulin BIO
Fruit de saison BIO

Baguette, barre de chocolat / Fruit de saison

Salade verte, dés emmental
Chipolata de volaille
Haricot blanc, sauce tomate
Pêche au sirop

*Tomme BIO + pain * / Fruit de saison BIO **

**ASSOMPTION
(FÉRIÉ)**

Tomate, mozzarella
Aiguillette de poulet
Rösti de pomme de terre

Fruit de saison BIO

**MENU
VÉGÉTARIEN**

*Yaourt nature BIO * / Fruit de saison BIO **

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.

* « Aide UE à destination des écoles »

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.

