

<p><b>Lundi 12/07</b></p> <p>Salade de maïs bio Filet de poisson, sauce maison Riz thai bio Fromage bio dur Compote bio</p>	<p><b>Lundi 19</b></p> <p>Quiche aux poireaux bio Filet de poisson, sauce maison Carottes persillées bio Fromage bio dur Fruit de saison bio</p>	<p><b>Lundi 26 menu bio</b></p> <p>Salade de riz bio Boule de bœuf bio Gratin de brocolis bio Fromage bio mou Fruit de saison bio</p>	<p><b>Lundi 02/08</b></p> <p>Céleri rémoulade Haut de cuisse de poulet bio Pâtes bio Yahourt bio nature</p>
<p><b>Mardi 13</b></p> <p>Taboulé bio Œuf béchamel Epinards bio Lait gélifié bio</p>	<p><b>Mardi 20 menu bio</b></p> <p>Salade de choux fleurs bio Steak haché bio Frites bio Yahourt bio nature</p>	<p><b>Mardi 27 menu bio</b></p> <p>Melon bio Haut de cuisse de poulet bio Frites bio Compotes bio</p>	<p><b>Mardi 03</b></p> <p>Salade d'œuf et radis Filet de poisson, sauce maison Petits pois bio Fromage bio dur gâteau de semoule bio</p>
<p><b>Mercredi 14</b></p> <p>Férieré</p>	<p><b>Mercredi 21</b></p> <p>Asperge, mayo Filet de poisson, sauce maison Semoule bio Compote bio</p>	<p><b>Mercredi 28 menu végétarien</b></p> <p>Poireau bio, vinaigrette Dahl de lentilles bio/riz thai Champignons persillés bio Yahourt nature bio</p>	<p><b>Mercredi 04</b></p> <p>Pastèque bio Omelette Ratatouille bio Fromage bio persillé Fruit de saison bio</p>
<p><b>Jeudi 15 menu bio</b></p> <p>Melon bio Merguez bœuf agneau bio Légumes a couscous bio Fromage bio dur Cake au citrons bio</p>	<p><b>Jeudi 22 menu bio et végétarien</b></p> <p>Pastèque bio Haricots blancs a la tomates Pâtes bio aux poivrons bio Fromage bio dur Compote bio</p>	<p><b>Jeudi 29</b></p> <p>Salade verte bio Filet de poisson, sauce maison Boullgour bio Fromage bio dur Muffin bio</p>	<p><b>Jeudi 05 menu bio</b></p> <p>Salade de pommes de terres bio Pilon de poulet bio Mais bio au beurre Compote bio</p>
<p><b>Vendredi 16 menu bio et végétarien</b></p> <p>Salade de haricots rouges bio Eby bio Courgettes bio a la tomates bio Fromage bio dur Compote bio</p>	<p><b>Vendredi 23 menu bio</b></p> <p>Tomates bio, mozzarella Pilon de poulet bio Haricots verts bio Fromage bio mou Glace bio</p>	<p><b>Vendredi 30</b></p> <p>Mousse de canard bio/surimi Parmesane d aubergines bio Yahourt bio nature</p>	<p><b>Vendredi 06 menu bio</b></p> <p>Macédoine de légumes bio Rôti de porc bio Purée bio Fromage bio mou Fruit de saison bio</p>

Les menus peuvent être modifiés selon les délais de livraison



Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique: Tous les féculents et la compote

Numéro agrément cuisine centrale

FR  
01.354.055  
CE

Le pain servi aux enfants est fabriqué avec de la farine de tradition française Label Rouge

Tous nos plats sont fabriqués à la cuisine centrale, toutes nos denrées sont garantis sans OGM

La liste des allergènes présents dans les plats est disponible à la consultation sur le site de la commune

Fruits et légumes

Viandes et poisson

Féculents

Laitage

Pâtisseries ou entremets amylicés



**RESTAURANT SCOLAIRE Menu du 12 Juillet au 6 Août 2021**

