

MENUS SERVIS AU RESTAURANT SCOLAIRE – MOIS JUILLET du 18 au 22

Date	Plats	Lait	Gluten	Œufs	Sulfites	Moutarde	Coques Fruits A	Sésame	Soja	Céleri	Arachide	Poisson	Crustacés	Mollusques	Lupin
LUNDI 18	Concombre en salade				X	X									
	Boulette de bœuf (VBF) / sauce tomate														
	Cœur de blé		X												
	Yaourt à boire	X													
MARDI 19 Menu végétarien	Tomate en salade				X	X									
	Tresse aux 4 fromages	X	X	X											
	Poêlée de légumes														
	Mousse au chocolat			X											
MERCREDI 20	Fromage en salade	X			X	X									
	Paupiette de veau		X						X						
	Flageolets verts														
	Roulé au chocolat (crème anglaise)	X	X	X											
JEUDI 21	Pastèque														
	Escalope viennoise		X	X											
	Brocolis (bio) / Lingot de polenta														
	Fromage blanc	X													
VENDREDI 212	Rosette														
	Tagliatelle au saumon	X	X									X			
	Fruit de saison														
	Edam	X													
Tous les jours	Pain	T	X	T			T	T							

T = Trace X = Présence - VBF* = Viande bovine Française

Lait, beurre, farine BIO

Les repas ci-dessous sont donnés sous réserve de modifications dues à des contraintes techniques.

En application du décret n° 2015-447 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous annonçons la présence de 14 allergènes dans les menus servis aux enfants. Si ces informations sont fiables pour la plupart des préparations, un risque demeure selon les ingrédients utilisés dont la composition peut varier en fonction des livraisons ou des fournisseurs.