

Du lundi 22 au vendredi 26 juillet 2019

**Vacances**

**Lundi**

Tomate croque sel

Poisson pané  
Petits pois à l'anglaise

Riz au lait

Spéculoos

---

Brioche aux pépites de chocolat / Fruit



**Vacances**

**Mardi**

Taboulé (semoule bio et herbes fraîches)

Emincé de bœuf label rouge aux pruneaux  
Carottes rondelles persillées

Six de Savoie

Nectarine

---

Croissant / Compote de pomme et banane

**Vacances**

**Mercredi**

Radis émincés ail et fines herbes

Filet de cabillaud sauce curry, poivrons et coriandre  
Blé bio

Yaourt bio au citron

---

Baguette viennoise nature du boulanger / Fruit



**Vacances**

**Jeudi**

Concombre et dés de mimolette gouda et cheddar

Escalope de poulet au jus  
Bâtonnières de légumes aux haricots plats

Muffin aux pépites de chocolat

---

Pain / Stick de confiture / Banane

**Menu végétarien** **Vacances**

**Vendredi**

Pastèque bio

Penne bio sauce lentilles corail (tomate, lentilles corail, carottes, oignons, ail, basilic, paprika et emmental)

Saint Paulin

Pomme

---

Couque cerise / Yaourt à boire

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques

**Pain bio**



Ces menus et ces goûters sont susceptibles de modifications en fonction des cours, des arrivages et des effectifs communiqués à l'avance.

Les goûters concernent les écoles maternelles et les écoles élémentaires ou les centres de loisirs



\*Certifiée race à viande et / ou VBF (viande bovine française)



Pour tous nos repas, goûters et pique-niques, le pain est issu de l'agriculture biologique.