

Déjeuner

lun. 30/06
REPAS ESTIVAL

mar. 01/07

mer. 02/07

jeu. 03/07
L'ECOLE EST FINIE

ven. 04/07

Entrée

Houmous

Salade de maïs bio



Tarte au fromage

Melon
Pastèque

Salade de tomate



Plat

Taboulé à l'oeuf

Chili con carne bio



Riz pilaf bio



Nugget's de filet de poulet
Poêlée estivale (haricots
plats, carottes, maïs)

Cheeseburger
Pommes campagnardes

Calamars à la romaine
Haricots beurre



Plat de substitution

Filet de colin



Sauce tomate

Fish burger

Fromage

Cantal à la coupe



Saint moret bio



Camembert bio à la coupe



Vache qui rit bio



Dessert

Fruit de saison HVE



Fruit de saison bio



Purée pomme abricot bio



Glace - Mister freeze

Yaourt aromatisé



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Appellation d'Origine Protégée
 : Origine France
 : Haute Valeur Environnementale
 : Produit issu de l'agriculture biologique
 : Pêche
 : Durable
 : Certification environnementale niveau 2