MENUS DU MOIS DE JUILLET 2020

Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Salade verte Raviolis F1 Compote	Pizza au fromage Steak haché Haricots verts Fruit	Concombre Daube Carottes F3 Pâtisserie	Salade de tomates Omelette Pdt rissolées Fromage2 Fruit	Pique-nique
Lundi	**Mardi**	**Mercredi 15**	**Jeudi 16**	**Vendredi 17**
Pont	Férié	Salade de haricots verts Poisson en sauce Riz F3 Fruit	Salade de lentilles Pates aux légumes F1 Fruit	Pique-nique
Lundi 20	**Mardi 21**	**Mercredi 22**	**Jeudi 23**	**Vendredi 24**
Cœur de palmier maïs Poisson pané Poêlée de légumes F1 Glace	Betteraves et œufs durs Quenelles Tomates provençales F3 Fruit	Melon Tranche de rôti de porc Haricots verts F2 Pâtisserie	Salade verte Sauté d'agneau Semoule F1 Compote	Pique-nique
Lundi 27	**Mardi 28**	**Mercredi 29**	**Jeudi 30**	**Vendredi 31**
Gaspacho **Mélange de céréales** **Ratatouille** F1 Pâtisserie	Salade verte Sauté de veau Pâtes F2 Compote	Quiche au fromage Poulet Aubergines Fromage 3 Fruit	Salade de riz Poisson en sauce Courgettes sautées F3 Fruit	Pique-nique

Produit Laitier 1 : plus de 150 mg de calcium
Produit Laitier 2 : entre 100 mg et 150 mg de calcium
Produit Laitier 3 : moins de 100 mg de calcium

Nos préparations peuvent contenir les allergènes suivants : lait, gluten, œuf, sulfites, moutarde, fruit à coque, sésame, soja, cèleri, arachide, poisson, crustacés, lupin, mollusque. Pour toutes questions relatives aux allergènes, se rapprocher de l'équipe de cuisine. La commune se réserve le droit de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Aucun autre plat que ceux prévus au menu du jour ne sera servi ou ne pourra être apporté par les enfants ou leurs parents sur le lieu de restauration quelle qu'en soit la raison.

Produit issu de l'agriculture biologique Indication géographique protégée Appellation d'origine contrôlé Appellation d'origine protégé