

# MOIS D'AOUT 2017



<p><b>LUNDI 7</b> Pizza au fromage maison 1+7 Rosbif Haricots verts BIO 7 Banane BIO</p>	<p><b>MARDI 8</b> <b>menu d'été</b> Melon &amp; pastèque* Taboulé frais maison* 1 Rondelé 7 bâtonnet de glace 6+7+8</p>	<p><b>MERCREDI 9</b> Radis beurre croq'sel 7 Filet de hoki pané MSC 1+4 Ratatouille fraîche maison* Choux à la crème 1+3+6+7+8</p>	<p><b>JEUDI 10</b> Salade verte 10+12 Paëlla au poulet 4+7+14 Tome de chèvre BIO 7 Fruit BIO*</p>	<p><b>VENDREDI 11</b> Tomates* BIO &amp; lentilles BIO 10+12 Rôti de veau Aubergines parmesanes 1+7 Mousse au chocolat 6+7+8</p>
<p><b>LUNDI 14</b> Jambon cuit label rouge 1+3+6+7+9 Coquillettes &amp; râpé 1+7 Bresse bleu 7 Fruit BIO*</p>	<p><b>MARDI 15</b> Férié</p>	<p><b>MERCREDI 16</b> Melon BIO* Pavé de saumon grillé 4+7 Riz &amp; râpé 7 Yaourt nature BIO 7</p>	<p><b>JEUDI 17</b> Mesclun 10+12 Légumes farcis * maison 1+3+7 Petit louis coque 7 Fruit BIO*</p>	<p><b>VENDREDI 18</b> Concombres râpé * &amp; mimolette 7+10+12 Poulet fermier label rouge rôti Pommes de terre BIO sautées Petit pot de glace 7+8</p>
<p><b>LUNDI 21</b> Salade de riz aux petit pois 1+3+6+7+9 Colin pané &amp; citron 1+4 Tomates BIO provençales * 1 Yaourt BIO à la vanille 7</p>	<p><b>MARDI 22</b> Sauté d'agneau à l'orientale 1 Semoule BIO 1+7 Reblochon BIO 7 Fruit BIO*</p>	<p><b>MERCREDI 23</b> Tomates*, lentilles &amp; thon 4+10+12 Clafoutis de courgettes BIO 1+3+7 Fromage blanc BIO 7</p>	<p><b>JEUDI 24</b> Dos de cabillaud basquaise 4 Blé pilaf 1 Croc'lait 7 Fruit BIO*</p>	<p><b>VENDREDI 25</b> Taboulé frais maison* 1 Rôti de veau Haricots verts sautés 7 Cornet de glace 1+6+7+8</p>
<p><b>LUNDI 28</b> Laitue mimosa 10+12 Macaroni bolognaise BIO 1+7 Cocktail de fruits au sirop</p>	<p><b>MARDI 29</b> Pique-niques</p>			

Pain BIO tous les jours sauf le mercredi  
Bœuf, agneau, veau, volailles et porc frais Origine France

\* Produits de saison



Pêche responsable: MSC

BBC: label de qualité Bleu Blanc Cœur

Allergènes majeurs connus dans les produits sauf à l'état de traces : 1: Céréales contenant du gluten, 2: Crustacés et produits à base de crustacés, 3: œufs et produits à base d'œufs, 4: poissons et produits à base de poissons,

5: Arachides et produits à base d'arachides, 6: Soja et produits à base de soja, 7: Lait et produits à base de lait, 8: Fruits à coque, 9: Céleri et produits à base de céleri, 10: moutarde et produits à base de moutarde, 11: Graines de sésame et produits à base de sésame, 12: Anhydride sulfureux et sulfites, 13: Lupin et produits à base de lupin, 14: Mollusques et produits à base de mollusques

La précision sur la présence possible des 14 allergènes majeurs dans nos préparations ne peut en aucun cas se substituer à la mise en place des procédures d'accueil d'un enfant atteint d'allergie alimentaire. (certificat médical, P.A.I...)

Ces menus peuvent être modifiés en cas de nécessité (ruptures de stock fournisseurs, problèmes techniques, grèves...)

